H
972
-2-

von Halder
N. 2341.

Handbuch

zum

Nutzen und Vergnügen

des Bürgerstandes überhaupt,

und insbesondere

für Professionisten, Künstler und Kunstliebhaber.

Aus den besten

ökonomisch-chemisch- und technologischen

Schriften

gesammelt und herausgegeben

von

einem Kunstfreunde.

EIGENTHUM DER STADT AUGSBURG

Zweyter Band.

Wien,

bey Thad. Edlen von Schmidbauer u. Komp.

Buchdr. u. Buchh. am Graben zur blauen Kron.

1795.

Nachricht.

Unsere respektiven Herren Abnehmer wollen wir hiemit vorläufig gehorsamst benachrichtigen, daß Sie am Schlusse des **vierten Bandes**, welcher der **letzte** gegenwärtigen Werkes seyn wird, auch noch ein **Alphabetisches Register** über alle 4 Bände erhalten, und dadurch in den Stand gesetzt werden sollen, jeden im ganzen Werke enthaltenen Artikel in einem Augenblicke aufzufinden.

Die Verleger.

Inhalt.

Seite.
Mittel zur Vertilguug der Raupen = = = 1
Die Wandläuse (Wanzen) zu vertreiben = 2
Eine gute Holzkütte = = = = = = = 2
Mittel wider die Flöhe = = = = = = 3
Mittel wider die Ameisen = = = = = = 3
Purpurfarbene Holzbeize = = = = = = 3
Die Läuse an dem Rindvieh zu vertreiben = 4
Gegen die Läuse an Kälbern = = = = = 4
An Pferden die Läuse zu vertreiben = = = 4
Die Läuse bey den Schaafen zu vertreiben = 5
Gelbe Beize für Elfenbein, Knochen und Horn = = = = = = = = = = = 5
Mittel wider die Erdflöhe = = = r = = 6
Gänseläuse zu vertreiben = = = = = = 6
Schwarze Holzbeize = = = = = = = 6
Grüne Beize auf Elfenbein, Knochen, oder Horn = = = = = = = = = = = 7
Rothe Beize auf Elfenbein, Knochen oder Horn = = = = = = = = = = = 7
Blaue Beize auf Elfenbein, Knochen oder Horn = = = = = = = = = = = 8
Horn auf Schildkrötenart zu beizen = = = 8

Ei=

Inhalt.

Seite.
Einen vortreflichen Thee zu machen = = = 9
Einen guten Essig in kurzer Zeit zu verfertigen = = = = = = = = = = = 11
Einen verdorbenen Essig wieder herzustellen = = = = = = = = = = = = 12
Die Eyer gegen das Ende der Brützeit zu prüfen = = = = = = = = = = 12
Flor und Blonden zu waschen = = = = 13
Eine schöne gelbe Farbe = = = = = = 14
Feuervergoldung auf Silber = = = = 15
Feuerversilberung = = = = = = = = 17
Absieden des Silbers = = = = = = = 18
Kostbare porzellanene Figuren und Gefässe zum Versenden einzupacken = = = = 20
Naturgeschichte des Eisvogels = = = = 22
Vom Edelstein = = = = = = = = = = 23
Von der englischen Krankheit der Kinder = 31
Naturgeschichte des Elephanten = = = 36
Vom Abspänen oder Entwöhnen der Kinder = 43
Naturgeschichte des Emmerlings = = = 50
Wider den Wurm am Finger = = = = 51
Wenn ein Insekt ins Ohr gekommen = = 55
Wider das Schielen = = = = = = = 55
Eiserne Stempel und andere dergleichen Arbeiten zu härten = = = = = = = = 56
Eisenblech und andere Eisenarbeiten zu schwärzen = = = = = = = = = = 56

Wei=

Seite.
Weißes Blech und verzinnte Eisenwaaren zu löthen - - - - - - - - - 57
Zinn zu löthen - - - - - - - - 58
Silber an Kupfer, Messing, Tomback, Eisen und Zinn zu löthen - - - - - 59
Gold an Silber, Kupfer und Eisen oder Stahl zu löthen - - - - - - - 59
Kupfer an Eisen oder Stahl zu löthen - 60
Messing und Weißblech zu löthen - - - 60
Zink aufzulösen - - - - - - - - 60
Zinn und Bley ohne Verlust zu schmelzen - 61
Kobald aufzulösen — simpathetische Dinten - - - - - - - - - - - 62
Naturgeschichte des Elendthiers - - - - 65
Destilirtes Wasser zu prüfen - - - - 70
Trockene Limonade - - - - - - - 70
Gefrornes zu machen - - - - - - - 71
Muttermääler zu vertreiben - - - - - 73
Pomade für aufgesprungene Lippen und harte Hände - - - - - - - - - - 74
Wohlriechende Haarpomade - - - - - 74
Wie man den Mangel eines Mistbeetes auf eine bequeme Art ersetzen kann - - - 76
Statt Blumen, Blümchen zu erziehen - - 77
Mittel wider die Erdflöhe - - - - - 78

Ohr-

Seite.
Ohrwürmer zu fangen, auch, wenn ein solcher oder ein Floh ins Ohr gekommen ist = = = = = = = = = = = 78
Mittel zu Vertilgung der Schnecken = = 79
Naturgeschichte der Ente = = = = = = 81
Eine gute Fleckkugel zu machen, die man immer bey sich tragen kann = = = = 93
Mehlwürmer für Nachtigallen zu ziehen = 94
Ohne Kalender zu wissen, ob der Mond im Abnehmen oder Aufnehmen sey = = = 94
Rothe Dinte = = = = = = = = = 95
Die beste Art Spargel zu legen = = = 95
Eyer zu salzen, ohne die Schale zu zerbrechen = = = = = = = = = = = 96
Naturgeschichte des Eichhorns = = = = 97
Zubereitete Erde zu ausländischen Gewächsen = = = = = = = = = = = 100
Vom Erdbeben = = = = = = = = 101
Wider den Stich der Mücken und Schnacken = = = = = = = = = = 103
Mittel wider die Wanzen = = = = = 104
Von der Fettigkeit = = = = = = 109
Naturgeschichte des Eidervogels = = = 113
Kirschen ohne Kern zu erziehen = = = 117
Erkältung der Menschen = = = = = 121
Vom Fett = = = = = = = = = 124
Naturgeschichte der Eidechse = = = = 131

Inhalt.

Seite.
Vom Ey = = = = = = = = = = 132
Von der Erde = = = = = = = = = 140
Naturgeschichte der Elster = = = = = 156
Böckelfleisch zu machen = = = = = = 157
Naturgeschichte der Chamäleon = = = 161
Vom Kartarrhe = = = = = = = = 162
Blutstillende Mittel = = = = = = 164
Vom Drache = = = = = = = = 165
Den Durst ohne Getränk zu stillen = = 169
Vom Genusse des Branntweins = = = 169
Briefe zu schreiben, die Wenigen leserlich sind = = = = = = = = = = 173
Auswüchsen oder Buckeln vorzubeugen = 175
Eyer im Kochen zu färben = = = = = 176
Naturgeschichte des Esels = = = = = 179
Der Fisch, und die verschiedenen Gattungen desselben = = = = = = = 184
Naturgeschichte der Eule = = = = = 204
Naturgeschichte des Falken = = = = 209
Von übeln Dünsten = = = = = = 214
Von der Dörrsucht der Kinder = = = 218
Unterricht im Filtriren = = = = = = 221
Von der Chocolate = = = = = = 224
Naturgeschichte des Fasans = = = = 227
Einige natürliche Witterungs-Prognostika 237
Eine Masse zu machen, welche so hart wird, wie Holz, und womit man alle Gips-

oder

Seite.

oder Bildhauer-Arbeiten abformen und nachmachen kann = = = = = = = 240
Naturgeschichte des Finken = = = = 241
Vom Fieber überhaupt = = = = = = 244
Naturgeschichte der Fledermaus = = = 274
Alle Gattungen Figuren zu bronziren = 276
Elfenbein schön grün zu beitzen = = = 279
Eine gute Handpomade zum Waschen für Frauen zu machen = = = = = = = 280
Aus Hirschhorn allerley Figuren zu machen = = = = = = = = = = = = 281
Den unvergleichlichen Goldfirniß zu machen, womit Holz-Silber und Metalgold überstrichen werden kann = = = 282
Goldene Dressen zu putzen, so gut, als ob sie neue wären = = = = = = = 283
Silberne Dressen auf gleiche Art zu putzen 284
Eine kostbare Seife zu bereiten, alle Flecken damit aus den Kleidern zu bringen = = = = = = = = = = = = 284
In aller Geschwindigkeit ein Wasser zu machen, womit man alle Flecken wegzubringen vermag = = = = = = = 285
Das Gold von alten hölzernen Arbeiten abzubringen und aufzulösen = = = = 286
Den Gummi Copal zum lakiren aufzulösen, daß er weiß bleibe = = = = = = = 287

Den

Inhalt.

Seite.

Den Lack der Chineser zuzubereiten = = 288
Naturgeschichte des Frosches = = = = 289
Hygrometer zu verfertigen = = = = 297
Naturgeschichte des Fuchses = = = = 309
Eine vortreffliche englische Pferdkugel = 319
Mittel, das einem Pferde das Galoppiren nicht schade = = = = = = = = = 320
Naturgeschichte der Gemse = = = = = 321
Siegellack zu machen = = = = = = 327
Weiches Siegellack = = = = = = = 328
Marmorirtes Papier zu machen = = = 328
Dem Kupfer seine verlorne Farbe wieder zu geben = = = = = = = = = = 333
Tomback zu löthen = = = = = = = 333
Wider den Bienen=Wespen ꝛc. Stich = 333
Wenn von vielem Tobackrauchen die Zunge heiß wird, und aufschwillt = = = = 334
Pflaster gegen Warzen und Hühneraugen 334
Ein Fliegenmagazin für die Laubfrösche im Winter anzulegen = = = = = = = 335
Naturgeschichte des Gimpels = = = = 337
Die Haasen von den Kohlgärten abzuhalten = = = = = = = = = = 339
Rebhühner in eine Gegend zu bannen, wo vorher keine waren = = = = = = 340
Pergamentleim = = = = = = = = 340
Mundleim = = = = = = = = = = 341

Glas=

Seite.
Glaswerk und Edelsteine zu kütten = = 341
Englisches Flintglas zu machen = = = 342
Komposizion des vollkommensten Flintglases = = = = = = = = = = = = 343
Komposizion des Flintglases mit einem grössern Verhältniß von Salzen = = = 343
Wohlfeilere Komposizion des Flintglases mit Arsenik = = = = = = = = = = 344
Weißen Firniß bey getrockneten und eingelegten Kräutern und Blumen, wie auch zu Bildern und Kupferstichen zu gebrauchen = = . = = = = = = 345
Weingeistfirniß zu Täfelwerk, Eichenholz, Rohrstühlen und allerley Eisengitterwerk an Treppen u. dgl. in einem Gebäude = = = = = = = = = = 346
Weingeistfirniß für Violinen und andere musikalische Instrumente = = = = 347
Den Hühnern das Eyerfressen abzugewöhnen = = = = = = = = = = = 348
Wilde Kastanien statt Seife zu gebrauchen 348
Bereitungsart der Holländischen Käse = 350
Gelbe Lackfarbe = = = = = = = = = 350
Beinschwarz = = = = = = = = = = 351
Frankfurter Schwarz = = = = = = = 351
Eine Purpurfarbe zur Waschmalerey = = 352
Noch ein Mittel gegen die Wanzen = = 352
Pariserblau = = = = = = = = = 353
Laab zu machen = = = = = = = = 354
Eine gute schwarze Farbe, die Säcke und dgl. damit zu zeichnen = = = = = 355
Tusche zu machen = = = = = = = 355

Mittel zur Vertilgung der Raupen.

In Niederpoitau vertilgte ein Franzose die Raupen, welche die Färberröthe abfreßen, durch folgendes Mittel. Er ließ 2 Pfund Terpentin in 6 Pfund Quellwasser eine Stunde lang kochen, und dann kalt werden. Gegen Abend besprengte er verschiedene Färberröthepflanzen mit diesem Wasser, und bemerkte bald, daß die Raupen davon getödtet werden. Weil ihm aber dieses Mittel zu kostbar und weitläufig schien, so fiel er auf folgendes leichteres und nicht weniger wirksames Mittel. Er schüttete etwa 12 Pfund Ofenruß in 50 Pfund Wasser, rührte das Gemische während 48 Stunden oft durch einander, kochte hierauf 20 Pfund Wasser, und goß es nebst 8 Kannen starken Eßig in gedachtes Gemische, und besprengte alle 8 Tage einmal seine Pflanzen. Dadurch vertilgte er alle Raupen. Auch bei Obstbäumen hat er dies Mittel wirksam und unschädlich gefunden.

Die Wandläuse (Wanzen) zu vertreiben.

Es ist keine geringe Plage, in den Betten von Wanzen gebissen zu werden; solchem Unheil abzuhelfen, so nehme man: Brasilianischen Pfeffer, koche denselben in Wasser, und beschmiere die Wände und Bettstädte damit.

Eine gute Holzkütte.

Wenn man grosse hölzerne Wasserbottiche zu verkütten hat, oder sonst Holzwesen, das Wasser halten soll, so muß man solches ganz ausschöpfen, oder das Wasser ablassen können; alsdann kann man einen Kütt von Pech, Rindsblut, Leinöl, Terpentin und recht feingeriebenem Zügelmehl unter einander in einer eisernen Pfanne beim Feuer schmelzen, die Spalten oder Fugen, so man verkütten will, fein warm mit Kohlen annehmen, und gut trocknen; alsdann diese Kütte darein gestossen, und mit Werg die Fugen gut ausgestopfet. Es kann auch (wenn man eine solche Kütte recht bereiten will) Kolophonium mit dazu genommen, und am Feuer mit zerlassen werden.

Mit-

Mittel wider die Flöhe.

Man nehme Seife, Hefen; und koche zwei oder drei Zwiebeln darein; lasse es kalt werden, alsdenn besprenge man den Boden, und Wände damit; dieses tödtet alle Flöhe.

Wermuth in Salzwasser gekocht, vertreibet und tödtet sie auch.

Mittel wider die Ameisen.

In dem Hannöverischen Magazin wird Lavendel als ein vorzügliches Mittel gegen die Ameisen empfohlen. Vornehmlich ist es die Blüthe, die ihnen zuwider ist. Man pflanze um die Blumenbeeten, anstatt des Buxbaums, Lavendel, und lasse etwa an den Ecken einen Büschel zur Blüthe gehen. Auch flieht die Ameise, wenn Lavendel auf die Pflanzen gestreut wird.

Purpurfarbene Holzbeize.

Ein Pfund Kampescheholz, und ein Viertel Pfund Brasilienholz, werden zusammen in einer Kanne Wasser eine Stunde und noch länger gekocht, wenn das mit dieser Brühe gefärbte Holz die gehörige Farbe erhalten hat, und trocken geworden ist, so löset man ein Quent gereinigte Pottasche in einem Seitel Wasser auf, und giebt ihm mit dieser Auflösung einen Ueber-

strich. Man muß aber behutsam damit seyn, daß die Farbe davon nicht zu dunkelbraun ausfalle.

Die Läuse an dem Rindvieh zu vertreiben.

Man wasche das Rindvieh sauber und schmiere es mit warmen Leinöl.

Gegen die Läuse an Kälbern.

Wenn die Kälber mit diesem Ungeziefer besaamet sind, so können sie nicht ruhen, werden dabey dürre und mager. Dieses nun zu vertreiben, nehme man drey Hände voll Kleien, zwey Seidel scharfen Weinessig, und lasse es mit einander sieden, alsdenn wasche man das Kalb damit, so müssen die Läuse sterben.

An Pferden die Läuse zu vertreiben.

Hierzu braucht man Knoblauchssaft, oder auch Wasser, worinn Knobl gesotten ist, und damit das Roß öfters gestrichen, vertreiben solche.

Oder man nehme junge Tannenzapfen die noch in der Blüthe stehen, siede solche im Wasser, und wasche damit den Ort, wo sie sich aufhalten.

Die Läuse bey den Schaafen zu vertreiben.

Obgleich kein Schaaf ganz von dieser Plage frey ist, so hat doch manches deren gar zu viel, und da ist es nöthig, darwider zu gebrauchen: Knoblauchssaft, oder Knoblauch in Wasser gekocht, und die Schaafe damit gewaschen.

Gelbe Beize für Elfenbein, Knochen und Horn.

Man koche sie vorher in zwey Seitel Wasser, worin man ein Pfund Alaun aufgelöset hat.

Zu gleicher Zeit lasse man ein halb Pfund französische Beere (Avignonkörner) mit einem viertel Pfund gereinigter Pottasche eine Stunde lang kochen; hierauf thue man das Elfenbein oder die Knochen aus dem Alaunwasser heraus in obige Brühe, und lasse sie eine halbe Stunde lang darin.

Mit=

Mittel wider die Erdflöhe.

Man besprütze die Pflanzen, wo Erdflöhe verspürt werden, mit recht starken Knoblauchssafte, so weichen sie gleich weg.

Gänseläuse zu vertreiben.

Man nehme Farrenkraut, und lege es den Gänsen in die Ställe, so weichen die Läuse von selbst weg.

Schwarze Holzbeize.

Man kocht ein Pfund Kampescheholz in einer Kanne Wasser, und streicht mit dieser warmen Brühe das Holz verschiedenemal, und zwar allezeit warm an. Unterdessen stößt man ein viertel Pfund Gallus zu Pulver, gießt zwey Seitel Wasser über dieses, und läßt solches einige Tage in gelinder Wärme stehen, worauf man das Holz nach und nach drey bis viermal mit diesem Aufguß überfährt; nach dem letzten Ueberfahren überstreicht man das Holz, so lange es noch naß ist, mit einer Auflösung von zwey Unzen grünem Vitriol auf ein Seitel Wasser. Statt des Gallus und des Vitriols kann man auch gute schwarze Dinte nehmen.

Ein

Ein schöneres Schwarz erhält man, wenn man das Holz einigemal mit einer Auflösung des Kupfers in Scheidewasser überstreicht, und nachher mit der abgekochten Brühe des Kampescheholzes so oft darüber fährt, bis das grünliche Ansehen des Holzes gänzlich verschwunden ist.

Grüne Beize auf Elfenbein, Knochen, oder Horn.

Man kocht sie in einer Auflösung des Grünspans in Weinessig oder in einer Auflösung des Kupfers in Scheidewasser so lange, bis sie die gehörige Farbe angenommen haben.

Rothe Beize auf Elfenbein, Knochen oder Horn.

Man nehme starkes Kalkwasser, so wie man es zu andern Absichten bereitet, und auf eine Kanne davon ungefähr ein halb Pfund Brasilienholz, koche beydes zusammen gegen eine Stunde, und lege alsdann das Elfenbein oder die Knochen, die man zuvor eben so wie bey der gelben Beize in Alaunwasser gekocht hat, hinein, und lasse sie so lange, bis sie die gehörige Farbe angenommen haben. Neiget sich

die Farbe zu sehr ins Purpur, so kann man sie mehr scharlachfarbig machen, wenn man sie nochmals in Alaunwasser tauchet.

Blaue Beize auf Elfenbein, Knochen und Horn.

Man beize dergleichen Sachen nach der gegebenen Vorschrift zuerst grün, dann mache man eine starke und siedenheiße Lauge von gereinigter Pottasche, und tauche die Sachen hinein. Dieses darf aber nicht länger oder öfter geschehen, als hinlänglich ist, daß sich die grüne Farbe in Blau verwandle.

Horn auf Schildkrötenart zu beizen.

Das Horn, welches gebeitzet werden soll, wird erstlich zu gehörigen Platten oder überhaupt so gepreßt, daß es flach wird, worauf man folgende Mischung zubereitet.

Man nehme zwey Theile ungelöschten Kalk mit einem Theil Silberglötte, und mische sie mit Seifensiederlauge zur Konsistenz einer weichen Paste.

Diese Paste lege man über alle Theile des Horns, diejenigen ausgenommen, welche durchsichtig gelassen werden sollen; so bleibt das

Horn

Horn bedeckt mit der Paste, bis sie vollkommen trocken geworden, die, wenn sie abgebürstet worden, das Horn nach Schildkrötenart zum Theil undurchsichtig gemacht haben wird. Die Aehnlichkeit mit dem Schildkrot wird um so grösser seyn, wenn man eine Folie darunter legt.

Es gehört freylich eine Geschicklichkeit dazu, um die durchsichtigen Stellen so mannichfaltig, von so verschiedentlich abwechselnder Grösse und Gestalt zu machen, desgleichen die halbdurchsichtigen Stellen so zu ordnen, daß es der Natur jeder Art vollkommen entspricht. Letzteres kann dadurch am beßten erreicht werden, daß man weißen Kalk mit etwas Paste vermischt, um deren Wirkung in einigen Stellen zu schwächen, daß dadurch blos röthlichbraune Flecken erzeigt werden, die, wenn sie gehörig eingemischt worden, besonders wenn sie neben dunklen Stellen zu liegen kommen, sowohl die Schönheit als die Aehnlichkeit mit Schildkröte sehr befördern werden.

Einen vortreflichen Thee zu machen.

Das Erdbeerkraut gehöret unter die inländischen Theekräuter, übertrifft fast alle andern

an schönem Geschmack und guter Wirkung. Das beßte ist dasjenige, welches auf den höchsten Gebirgen wächst. Man sammelt zu diesem Behuf die Blätter mit der Blüthe, im März, April und May, wenn sie noch jung sind, bey recht trockener Witterung, und zwar die zartesten Blätter. Diese muß man so reinlich sammeln, daß man sie nicht waschen darf; um sie vollends zu trocknen, legt man sie auf Obsthorden an die Luft, nicht aber an die Sonne, weil derselben Strahlen die beßten Theile der Blätter verflüchtigen würden. Man kann auch diesen Blättern die Figur geben, welche der ausländische Thee hat, wenn man die Stiele sauber abkneibet, und die feinen Blätter auf warmen Platten über dem Feuer trocknet; dabey aber, wenn sie warm und weich sind, zwischen den Händen rollet, und unter dem Rollen erkalten läßt.

Ist das Kraut auf diese Weise getrocknet, so bruhet man es, wie andern Thee an. Der Extrakt aus diesen Blättern wird wie der vom grünen Thee, durchaus grün, und ist von dem wahren Theeextrakt nicht zu unterscheiden, über dieß auch der Geschmack den chinesischen grünen Theeblättern völlig gleich; sogar hat er fast alles Angenehme, alles gelind abstringirende, gewürz-

würz-

würzhafte, oder wie man es sonst nennen will, an sich, welches man an dem feinen Thee findet.

Einen guten Essig in kurzer Zeit zu verfertigen.

Man nimmt im Herbst, oder früher, unzeitige Weintrauben, sammt ihren Stengeln, zerstößt dieselben zu einem Saft in einem steinernen Mörser, und thut den Saft alsdenn in ein glasirtes Geschirr, setzt ihn an die Sonne, oder an einen andern warm gelegenen Ort, und läßt ihn ganz dörre oder trocken werden, nachgehends gießt man den schlechten und sauersten Wein in einen Brennkessel, und brennt Branntwein daraus. Das übrige dieses Branntweins (nämlich das schlechtere) gießt man auf die gedörrten Trauben, und dazu den destillirten Wein selbst; alsdenn setzt man das Geschier wieder an einen warmen Ort, und gießt wieder einen destillirten Wein darauf, und so fährt man stets fort, wodurch man immer einen Wein geschwind zu einem Essig machen kann, ohne neue oder andere Weinbeeren nöthig zu haben, weil sich die vorigen völlig zur Mutter setzen.

Einen verdorbenen Essig wieder herzustellen.

Man nimmt klein gestossenen Weinstein, legt ihn in einen scharfen Essig, und läßt ihn weichen, alsdann an der Sonne gedorrt, und dem verdorbenen Essig vier-oder fünfmal davon eingegeben.

Die Eyer gegen das Ende der Brützeit zu prüfen.

Eine Bruthenne sitzt gemeiniglich zwanzig, höchstens zwey und zwanzig Tage. Wenn das Brüten eilf Tage gedauert hat, kann man, wenn man die Eyer gegen das Licht hält, schon merken, welche von denselben fremde Hilfe nöthig haben.

Die wahre Verfahrungsart aber, die Eyer gegen das Ende der Brützeit zu prüfen, ist diese: Man nimmt ein Sieb, oder welches besser ist, eine Kindertrommel, mit einen recht stramm ausgespannten Felle, setzt sie an die Sonne, legt ein Ey nach dem andern darauf, und giebt Acht, ob der Schatten des Eyes, wenn es ungefähr eine Minute darauf gelegen hat, zu beben anfange; ist das Küchlein stark, so

wird es, wenn es die Sonnenwärme empfindet, sich bewegen, und der Schaale lebhafte Stösse geben. Man muß alsdann diejenigen Eyer, welche am wenigsten in Bewegung gekommen sind, vorzüglich merken, und dieselben so vortheilhaft unter die Henne legen, daß es ihnen nicht an Wärme mangle.

Flor und Blonden zu waschen.

Mann koche gute Seife mit Wasser, lege alsdann den Flor in dicken Päckchen hinein, oder wenn es schmale Stücker sind, schlägt man sie um ein Brettchen, überzieht dieses mit Leinwand, legt sie so in das abgekochte Seifenwasser, und läßt sie zwey Tage darin weichen; alsdann drückt man sie ganz gelinde aus: denn wenn der Flor gerieben oder fest angefaßt wird, verschiebt er sich; darauf wird er noch zweymal mit wasser und Seife ausgedrückt, und alsdann mit der Seife in den Schwefelkasten gehänget. Unterdessen macht man folgendes Stärkwasser.

Man weicht weisse und blaue Stärke in halb Wasser und halb Branntwein ein, thut etliche Stück feinen Zucker dazu, kocht es und verdünnet es gehörig, der Flor wird darein aus-

gedrückt. Ist er aber auf ein Brett aufgeschlagen, so muß man das Brett klopfen, damit sich die Stärke recht einziehe. Alsdann bedeckt man einen Tisch mit einem dicken Flanell, und diese mit einem leinen Tuch darauf, und rollet, manget, oder plattet darüber her. Wenn der Flor halb trocken ist, wird er noch einmal ausgezogen.

Eine schöne gelbe Farbe.

Man nehme eine beliebige Menge Quecksilber, thue es in eine gläserne Retorte, gieße dem Gewichte nach eben so viel, oder noch etwas mehr, starkes Vitriolöl dazu, lege eine Vorlage an, und verklebe die Fugen mit gekleisterten Papierstreifen. Man destillirt alsdann aus dem Sandbade anfangs mit gelindem, nach und nach aber mit starkem Feuer; und fährt mit diesem so lange fort, bis man keine Dämpfe mehr aus der Retorte in die Vorlage übergehen siehet, und der Rückstand in der Retorte als eine weiße kristallinische Masse erscheinet: nun läßt man das Feuer ausgehen, und die Gefässe nach und nach erkalten. Man zerschlägt die Retorte, nimmt die weiße Masse heraus, zerreibt sie in einem gläsernen Mörser, und

über-

übergießt sie darauf mit heissem Wasser. Hiedurch erhält das Pulver eine schöne gelbe Farbe. Man gießt, wenn sich das Pulver zu Boden gesetzt hat, das Wasser ab, und frisches heißes Wasser darüber, und wiederholt dieses Ab- und Zugießen so oft, bis man keinen salzigen Geschmack mehr daran bemerkt. Das Pulver wird alsdann getrocknet, und in einer gläsernen Flasche aufgehoben. Es ist nothwendig, daß man siedendheißes Wasser dazu gebraucht; und je öfter man das Aussüssen mit siedendem Wasser wiederholt, desto schöner gelb wird die Farbe. Dieses Pigment ist von einer sehr glänzenden vollkommen reinen hellgelben Farbe, und an Körperlichkeit und Dauerhaftigkeit eben das, was der Zinnober in der rothen Farbe. Man kann es sowohl zu Oel- als zu Wasserfarben gebrauchen, und giebt auch mit Berlinerblau gemischt, das schönste Grün, man nennet es mineralisches Turpith.

Feuervergoldung auf Silber.

Man reibt das Silbergefäß, welches man vergolden will, zuerst mit einer Kratzbürste und mit Bier ab, dann bestreicht man die Stelle, welche man vergolden will, mit Quickwasser,

ser (welches ein mit vielem Wasser verdünnte Auflösung des Quecksilbers in Scheidewasser ist.) Sollen nur einige Theile eines Geschirrs vergoldet werden, z. B. der Rand eines Bechers, so überzieht man die angränzenden Theile, welche keine Vergoldung erhalten sollen, mit einem dicken Lehm oder einem dicken Lehmwasser, in welches zerriebene Kreide gerührt worden. Hierauf schmieret man vermittelst des Betragestifts (welches eine messingene an dem einen Ende etwas aufgeworfene schmale Spachtel ist) das weiche Goldalmagama auf das Silber, reibt es mit einem Pinsel auseinander, und legt das Gefäß auf einen Rost oder glühende Kohlen. Es muß aber zum öftern umgekehrt werden, weil es sonst Flecken bekommt. Alsdann nimmt man es vom Feuer, legt es auf ein Tuch in der Hand, und reibt das Almagama mit einer Bürste auseinander, damit es sich an allen Orten gleichmässig vertheile. Dieses setzt man so lange fort, bis das Quecksilber abgeraucht ist, und die Vergoldung durchgängig eine Goldfarbe hat. So wie das Quecksilber verdünstet, wird man die Stellen gewahr, wohin kein Gold gekommen ist, und auf welche also noch Almagama getragen werden muß.

Man kann dieses übertragen des Almagama auf das Silber mehrermal wiederholen, je

nach-

nachdem man ein Gefäß mehr oder weniger vergoldet haben will.

Das vergoldete Silber wird endlich in Kofent abgekühlet, mit der in Bier oder Essig getauchten Kratzbürste gerieben, mit Zinnasche und präparirten Blutstein gescheuert und mit dem Brunirstahle polirt.

Da, wo die Vergoldung einen bleichen Schein hat, hilft man mit dem Glühwachs nach.

Kleine Stücke, als Gehenke, Kettchen u. dgl. wirft man in ein mit Salmiack vermischtes siedendes Wasser, rühret sie darin mit einem Holze, wirft nach und nach so viel von dem Amalgama hinein, als man auftragen will, rühret es allemal wieder um, legt das Stück auf ein heißes Blech oder auf Kohlen, läßt das Quecksilber verrauchen, und reibt alles wohl, daß es egal werde.

Feuerversilberung.

Man nimmt eine Silbersoluzion, die mit Scheidewasser gemacht worden ist, und tröpfelt in dieselbe warmes Salzwasser, so lange als ein Niederschlag davon entstehet. Alsdann läßt man das Pulver sich zu Boden setzen, gießt die Flüßigkeit ab, und süsset das Pulver mit reinem Wasser aus, und trocknet es. Von die-

sem Silberkalk nimmt man ein Quent, Kochsalz ein halb Loth, und weißen Weinstein ein Loth, reibt alles fein zusammen, und hebt die Mischung zu folgendem Gebrauche auf.

Wenn man nun versilbern will, so siedet und reinigt man seine Arbeit aufs beßte, und kratzet sie auch wohl noch mit der Kratzbürste: alsdann bestreicht man das zu versilbernde Stück mit erstgedachter Mischung, glühet solches auf einem Kohlenfeuer, und löschet es in Weinsteinwasser ab. Hierauf kratzet man es wieder und bestreicht es von neuem, und verfährt wie vorher. Dieses Bestreichen, Glühen und Ablöschen, kann auch noch zum drittenmal wiederholet werden. Nachmals kann man es in einem gelinden Weinsteinsud, dazu wenig Salz genommen worden, absieden, und endlich mit Alaun vollends aussieden, wie bei dem Absieden des Silbers gleich abgehandelt wird.

Absieden des Silbers.

Legirtes Silber verlieret im Feuer seine weisse Farbe, und wird, besonders, wenn es stark legiert ist, so schwarz wie Eisen. Um es nun zu reinigen und recht weiß zu machen, hat man das Absieden erfunden. Man nimmt nämlich gleiche Theile pulversirten Weinstein und

Kochsalz, thut beides zusammen in einen neuen glasirten Topf, oder wenn man viel Stücke zugleich sieden will, in einen kupfernen oder messingenen Kessel, und gießt so viel Wasser darauf, daß die abzusiedende Stücke wenigstens damit bedeckt sind (je weniger Wasser man nimmt, desto stärker und besser wird der Sud). Man setzt alsdann das Gefäß an, oder über ein Kohlenfeuer; zugleich nimmt man das abzusiedende Stück, glühet es in demselben Feuer mit Vorsicht, daß es nicht schmelze, und wirft es glühend in das Siedegefäß. Sodann läßt man es eine gute Weile, je nachdem es mehr oder weniger angelaufen und schwarz ist, wohl eine halbe Stunde und länger ganz gelinde sieden, aber nicht brausend kochen.

Unter dem Sieden kann man die Arbeit mit einem silbernen oder messingenen Drath oder dergleichen Löffel umrühren; Eisen aber darf man nicht dazu gebrauchen, indem das Silber Flecken davon bekommt. Man hebet dann und wann ein Stück in die Höhe, und suchet, wie es geworden. Ist es weiß und gut, so nimmt man das Geschirr vom Feuer, nimmt die Arbeit aus dem Sude, und wirft sie in reines kaltes Wasser. Hierauf nimmt man ein Stück nach dem andern, und reibt es mit feinen Sand und Wasser, mit den Fingern, oder auch mit

einem Lappen, oder einer Bürste sauber ab, und wirft es wieder in ein anderes reines Wasser. Sind alle Stücke so weit fertig, so nimmt man sie auch wieder heraus, trocknet sie mit einem Tuche ab, oder hält sie über ein Kohlenfeuer, oder legt sie mit einem messingenen Blech über das Kohlenfeuer, bis sie recht trocken sind. Sollte ein oder das andere Stück noch nicht recht weiß und rein seyn, so muß man es in einem neuen Sude noch einmal sieden, man braucht sie aber vorher nicht wieder zu glühen.

Die Juwelier bedienen sich folgender Methode, silberne Sachen, die schon mit Weinstein gesotten worden sind, oder die nicht sonderlich schwarz sind, recht weiß zu machen. Man nimmt ungefähr einer Wallnuß groß Alaun, stößt ihn klein, thut ihn in ein viertel Nössel Wasser, kochet das Silber eine halbe Viertelstunde darin, nimmt es heraus, reibet es ab, und trocknet es wie bey dem vorhergehenden Sude.

Kostbare porzellanene Figuren und Gefäße zum Versenden einzupacken.

Die ansehnlichsten Aufsätze von Figuren, und wovon einzelne Theile hervorstehen, werden ohne Gefahr fortgebracht, wenn man sie

so einpackt, wie es in Meissen gewöhnlich ist. Man läßt daselbst einen Kasten machen, der so groß ist, als die einzupackenden Stücke sind, die Seiten des Kastens müssen wohl zusammen passen, und in die dazu gehobelten Fugen eintreten. Hat der Kasten Ritze, so müssen sie mit feinem Papier zugeklebt, und mit stärkerem überzogen werden. Nachdem dieses alles besorget worden, legt man auf den Boden des Kastens eine Schicht Werg, und auf diese Kleyen. Auf dieses Bett legt man die Figuren, oder andere leicht zerbrechliche Stücke von Porzellan, und gießt über dieses alles zerlassenes frisches Schmeer, so viel bis die Figuren gänzlich damit bedeckt sind. Endlich macht man eine Lage Heu zwischen dem Schmeer und dem Deckel, und macht den Deckel zu, und verkleistert nochmals die Figuren mit Papier.

Soll nun ein Stück herausgenommen werden, so öfnet man die Kiste, und setzet sie über ein grosses Gefäß nahe am Ofen. Durch die Wärme schmelzt das Schmeer allmählig, lauft ab, und entblößet die Figuren.

Wenn noch Fett an den Figuren zurückgeblieben ist, legt man sie in warmes Wasser. Hiedurch gehet alles in die Höhlen und Vertiefungen zurückgebliebene Fett ab.

Die Gefässe, in denen man dieses verrichten will, müssen groß seyn, und eine hinreichende Menge Wasser enthalten, das Fett schwimmt auf dem Wasser, und man kann es abnehmen.

Man pflegt auch die kostbarsten Arbeiten in Moos einzupacken.

Naturgeschichte des Eisvogels.

Der Eisvogel ist ein am Meer sich aufhaltender kleiner Vogel, von der Größe eines Sperlings, und von himmelblauer, mit Grün und Roth untermengter Farbe, welcher einen sehr langen dünnen Schnabel hat. Er brütet seine Jungen an dem Ufer der Gewässer im Winter aus, und bauet dazu ein bewundernswürdiges Nest, welches einer kleinen Tasche oder einem Geldbeutel ähnlich ist. Vorn an der Spitze befindet sich ein Loch, durch welches der Vogel seinen Eingang hat, der untere Theil des Nestes aber enthält rund gewölbte Höhlung, in welcher er die Eyer leget. Die außerordentliche Liebe, welche das Weibchen gegen das Männchen beweiset, ist die Ursache, daß man den Eisvogel als das Sinnbild der ähnlichen Liebe vorstellet. Das Fleisch der jungen Eisvögel soll einen bisamartigen Geruch haben.

Man

Man behauptet von diesem Vogel, daß er nach dem Tode unverweslich sey, daß der Körper hart werde, und die Federn unveränderlich fast in demselben bleiben. Die abgezogene und gedorrte Haut soll, bei wollenen Zeugen gelegt, den Motten widerstehen.

Von einer Gattung Indianischer Eisvögel sollen die weissen trocknen sogenannten Indianischen Vogelnester seyn, woraus auch in Europa eine besondere Delicatesse gemacht wird.

Vom Edelstein.

Der Edelstein ist ein kostbarer Stein, der wegen seiner Durchsichtigkeit, Härte und Dauerhaftigkeit, Glätte, oder Annehmung eines schönen Glanzes durch das Schleifen, Seltenheit, und wegen seiner schönen Farbe, andere Steine übertrifft, und deßwegen den Vorzug vor dem Golde und Silber behauptet.

Es werden die Edelsteine in ganz edle und halbedle eingetheilt. Zu den erstern werden die ganz durchsichtigen, zu den letztern aber diejenigen gerechnet, welche nur halb- oder gar nicht durchsichtig sind. Gemeiniglich findet man die Edelsteine in den Bergen, Felsen und Klüften, aus welchen sie zuweilen durch Flu-

then

then ausgespühlt, und in Flüssen getrieben werden, alsdenn aber sind sie meist unförmlich, oder aber unrein und fleckig, es wird ihnen deßwegen die Erhöhung der Farben und des Glanzes durch die Hand des Künstlers gegeben.

Derjenige, welcher die Kunst ausübet, heißt überhaupt Juwelier. Es werden die Juweliers noch wieder in Steinschneider, Diamant-Schleifer, Brillantirer, Wagenschneider, u. s. w. eingetheilt. Die neuen Steinschneider, besonders die Engländer und Portugiesen, übertreffen in ihrer Kunst die Alten sehr weit, jedoch versiehet es öfters der größte Meister, daß er einem Stein unten zu viele Masse läßt, oder zu viel wegschleift, beides aber störet die gleichmäßige Brechung der Lichtstrahlen, von unten nach oben, und schwächet dadurch den Glanz des Steines. Um Fehler eines Steins wegzuschaffen, wird dem Stein oft mehr genommen, als nöthig wäre, es erhält aber der Stein dadurch einen größern Werth, als sonst der schwerere Stein gehabt hätte, wenn der Fehler darin geblieben wäre. Die gar zu dunkeln, und von Farbe sehr gesättigten Steine, werden unterwärts hohl geschliffen, und dadurch, ungeachtet ihnen die Schwere genommen wird, dennoch lebhafter, feuriger und kostbarer gemacht.

Der-

Dergleichen hohle Steine werden geschlägelte genennt. Der obere Theil eines geschliffenen Steines, welcher außer dem Kasten kommt, heisset die Krone, oder das Kornwerk; der Untertheil aber, der in den Kasten kommt, wird Collet genannt.

Was die mancherley Formen der Edelsteine betrifft, so machet der Schleifer solche zu Brillanten, Rosen- und Dicksteinen, Tafelsteinen u. s. w. wovon unter der Art (Diamant) bereits gehandelt worden. So erfordert es auch die Kunst der Juweliers, daß sie Farbensteine anders als die Diamanten, Smaragden anders als Apale, Türkiß, Katzenaugen, Malachiten und andere Steine schleifen. Eine der vornehmsten Arten des Steinschneidens, die auch von den Alten schon hoch getrieben war, ist das vertiefte und erhabene Steinschneiden. Die auf die letztere Art geschnittenen Steine nennet man in unsern Zeiten Cameen.

Nach dem Vaterlande der Edelsteine werden selbige in orientalische und occidentalische eingetheilt, und erstern wird der Vorzug gegeben; jedoch machet der Granat eine Ausnahme, indem der Böhmische alle übrige übertrifft.

Die zu den Edelsteinen gehörige Steinarten sind nach alphabetischer Ordnung folgende:

Achat, welcher braun, oft auch bunt ist.

Al-

Almandin, ganz dunkelroth von dichter Farbe.
Amethyst, violettblau.
Aquamarin, seegrün, oder grünblau.
Armenischer Stein, blau.
Balaß, rosenfarbig.
Balaßrubin, hellroth.
Berill, seegrün,
Carneoll, roth, fleischfarbig, oder rothgelb.
Chalcedonier, milchblau, weiß grau, blau gelblich mit Streifen.
Chrysolith, grüngelb.
Chrysopras, goldgelb-grünlich.
Diamant, weiß.
Goldberyll, seegrün, grünblau, ins Gelbe spielend.
Granat, dunkel- und schwarzroth.
Granit, blaßröthlich, mit dunkelschwarzen, oder röthlichen Flecken.
Heliotrop, dunkelgrün mit blaurothen Flecken.
Hyacinth, rothgelb.
Jaspis, weiß-roth, gelb, blau, grün, braun, schwarz, grau und bunt.
Lasurstein, blau mit weiß, und goldfarben Flecken.
Lynkerer, gelb.
Malachit, pappelgrün.
Onyx, dunkler als der Chalcedonier.

Opal,

Opal, milchblau.

Porphyr, rothbraun, schwarzröthlich, bisweilen purpurfarbig, oder violet vom Grunde, mit weißlichen, gelblichen, oder braunen Flecken.

Praser, grüngelb, gegen das Licht gehalten, feuergelb.

Rubicell, rothgelb.

Rubin, hochroth, fast wie Purpurfarbe.

Rubinspinell, blauroth.

Sapphir, himmelblau.

Sanaragd, hell- und dunkelgrün.

Smaragdpraser, hellgrün ins Gelbe spielend.

Spinell, dunkelröthlich.

Topas, hellgelb, goldgelb, bräunlich.

Turmalin, braun.

Alle diese Edelsteine, nur die Diamanten nicht, können durch die verschiedenen Grade des Feuers zum Theil in Glas, zum Theil in Kalk verwandelt; zum Theil aber hart gebrannt, und ihrer natürlichen Farben beraubet werden. Und die härtesten Diamanten kann man heutiges Tages in Feuer gänzlich verdunsten, und darein graben. Zwar war die Kunst, Edelsteine zu schneiden, und in dieselben zu graben, schon bey den Griechen und Römern hoch gestiegen. Die Kunst, den Diamant zu bearbeiten; ist aber erstlich vor dreyhundert Jahren erfunden wor-

worden. Von denen merkwürdigsten Steinen, welche in ältern und spätern Zeiten geschnitten worden, findet man in Italien, Frankreich, Holland und Rußland sehr ansehnliche Sammlungen.

Die geschicktesten Steinschneider in vertiefter und erhabener Arbeit, hat Italien, und nächst demselben Deutschland, aufzuweisen gehabt.

Den Werth der Edelsteine und ihren Preis zu bestimmen, gehöret zwar für einen Kenner, welcher durch Uibung eine Fertigkeit in Beurtheilung der innern Güte erlanget hat. Indessen aber dienen dem Käufer doch nachfolgende Kennzeichen zu einer ziemlich richtigen Beurtheilung, vermittelst welcher man durch Vergleichung eines Steins gegen den andern die Güte derselben erkennen kann. In Absicht der Härte hat man also, um den Stein zu seiner gehörigen Gattung zu bringen, die Folge der Edelsteine im Grad der Härte anzumerken. Diese ist 1) der Diamant, 2) der Sapphir, 3) der Rubin, 4) der orientalische Topas, 5) der Smaragd, 6) der böhmische Granat, 7) der orientalische Granat, 8) der Almandin, 9) der Hyacinth, 10) der Bryll oder Aquamarin, 11) der Amethyst, 12) der durchsichtige Kiesel, 13) der Zacken-Topas und Krystall, und endlich 14) der Chrysolith. Wenn man nun weiß, von wel-

welcher Gattung ein Stein ist, so wird der Handel nach dem sogenannten Diamant-Gewicht, darinn 4 Grän ein Karat machen, geschlossen.

Um eingefaßte Edelsteine zu putzen, und sauber zu erhalten, bürstet man sie mit einem kurz gebundenen Bürstchen, und einem Pulver von einem Loth Schwefel, und zwey Loth Trippel, beydes fein gepulvert; vermittelst eines andern Bürstchen aber feget man das Pulver recht rein ab.

Man machet alle Edelsteine, außer den orientalischen Opal, durch die Kunst so geschickt nach, daß oft Kenner durch dergleichen Glaspasten betrogen werden. Unter andern wird in Paris eine Art Glasflüsse verfertiget, welche wegen ihres Feuers den Diamanten sehr nahe kommen, und von ihrem Erfinder Pierres de Pras genennet werden. Auch verkauft man jetzt einen nachgemachten Praser, den die Verkäufer Chrysopras nennen, welcher der Farbe nach dem Schlesischen völlig ähnlich ist. Es ist dieser Glasfluß um ein merkliches schwerer, als der ächte Praser, und ist hierbey kein Zweifel, daß er nicht aus einer bleyglasartigen Mischung gemacht sey. Indessen aber haben doch die nachgekünstelten Edelsteine weder den rechten Glanz, noch völlig die Härte und Dauer; man bemerket auch öfters die unter, oder zwischen den

Stei-

Steinen liegende Folie. Unter den verschiedenen Proben ist eine der sichersten, daß man einen guten Edelstein gegen den zu untersuchenden Stein halte und vergleiche, besonders auch beyde mit einem Messer oder Feile kratze, um zu sehen, ob sie sich gleich veränderlich beweisen. Wenn man um so wohl durch die Härte als den Glanz, von der Aufrichtigkeit eines ächten Steines versichert ist: so hat man noch auf verschiedene Nebenumstände zu sehen, welche den Werth eines Steines sehr verringern, und dieses sind hauptsächlich die sogenannten Wolken, ingleichen der Sand und die Federn.

Wolken nennen die Künstler diejenigen unreinen Flecken, welche als weißliche oder graue Wolken das vollkommenste Feuer der Edelsteine besonders des Diamanten, und der blassen Rubinen unterbrechen und schwächen. Sand nennet man diejenigen weißlichen, röthlichen und bräunlichten Körner, welche bisweilen in verschiedenen Arten von Edelsteinen, insonderheit aber im Diamant, Rubin, Smaragd, Chrysolith und Beryll zum Vorschein kommen. Federn sind nichts anders als Risse und Spalten, welche man bey allen Arten von Edelsteinen anzutreffen pflegt, und welche einen falschen matten Schein verursachen. Hiernächst hat man auf die Farbe genau zu sehen, ob ein Stein eine

recht reine und lebhafte Farbe habe, deren Ermangelung ein wichtiger Fehler ist. Man kann diesem Fehler am besten durch Gegeneinanderhaltung gegen einen recht guten reinen Stein von derselben Art erkennen und beurtheilen.

Eine Methode, weiße Diamanten nachzumachen, bestehet darin: daß man Saphire, Topase, Amethyste und Hyacinthe in einen Schmelztiegel, mit ungelöschten Kalk, oder mit Eisenfeilspänen so lange glühet, bis sie ihre Farbe verliehren, und den weissen Diamanten ähnlich werden.

Von der englischen Krankheit der Kinder.

Die englische Krankheit ist eine Krankheit der Kinder, welche in einer die Knochen angreifenden Gicht bestehet, und sich besonders alsdann äußert, wenn die Kinder Zähne bekommen. Wenn ein Kind anfängt, mager zu werden, eine schlaffe Haut, einen aufgetriebenen Bauch, insonderheit nach der rechten Seite einen großen Kopf, ein volles, aber blaß aufgedunsenes Gesicht, mit großen Adern an dem Halse bekommt, und die Knochen an den Gelenken anschwellen: so hat es schon einen starken Ansatz von dieser Krankheit. Wird dieselbe

alsdenn nicht so fort gehoben, so vermehren sich diese Zufälle täglich. Das Stirnbein fängt an hervorzuragen. Die Knochen des Hirnschädels, welche durch Nähte verbunden sind, trennen sich von einander. Die Haut, besonders in der flachen Hand, wird runzelig. Die Zähne werden gelb, schwarz, und fallen stückweise aus, und die neuen kommen langsam und spät wieder, welche, wofern man nicht der Krankheit begegnet, dasselbe Schicksal haben. Die Brust wird an den Seiten gleichsam zusammen gedrückt, und das Brustbein raget bisweilen mehr nach der einen, als nach der andern Seite hervor. Die Rippen werden breit, und es erzeugen sich Knoten an ihnen, vornehmlich da, wo die Knorpel, welche nach dem Brustbeine gehen, anstoßen. Die Schlüsselbeine werden sehr krumm, insonderheit aber der Rückgrad selbst, welcher größere oder kleinere Beugungen, bald vorwärts, bald hinterwärts, bald nach der einen Seite, bald aber nach der andern Seite machet. Einige Knochen, nämlich der Schenkelknochen, und die beyden Knochen zwischen dem Knie und Fuße, wie auch die beyden Knochen des Vorderarmes werden an den Seiten glatt und krümmen sich. Die Knochen, welche das Becken ausmachen, werden gleichsam eingedrückt und schief, wodurch das Becken selbst sich verengert. Einige Knochen

chen wachsen nicht zu der gehörigen Größe an, und werden wieder weich und biegsam, ob sie gleich vorher hart gewesen sind; oder sie werden spröde; so, daß sie bey einer geringen Bewegung zerbrechen. Die Muskeln werden nach und nach dermassen schlaff und schwach, daß der Kranke weder stehen noch gehen kann. Er bekommt auch ein abzehrendes Fieber, welches besonders in der Nacht bemerkt wird, und das übrige Fett der Haut, welches noch übrig war, verzehrt. Einige haben ein Geräusche in der Brust und einen feuchten Husten; sie verschlucken aber den Schleim, den sie herauf bringen; andere hingegen haben nur einen trockenen Husten. Es kommt auch eine Engbrüstigkeit dazu, welche endlich dermaßen zunimmt, daß sie in Gefahr sind, zu ersticken, wofern sie sich nicht auf die Arme im Bette stützen können. Mehreren Theils sind sie dabey von Würmern geplagt, und haben eine starke Eßbegierde. Bisweilen schwellen sie plötzlich an. Endlich bekommen sie Zuckungen, welche ihrem fürchterlichen Elende ein Ende machen.

Zu den Ursachen, welche bey Kindern diese Krankheit leicht zuwege bringen können, ist alles dasjenige zu rechnen, welches die festen Theile des Körpers sehr erschlaffen und weich machen kann, als: 1) wenn man von schwäch-

lichen und kränklichen, besonders von venerischen oder übel geheilten Aeltern gebohren wird; 2) wenn man an einem niedrigen feuchten und sumpfigen Ort leben muß; 3) wenn man von einer Säugemutter, die entweder zu alt, zu viel, zu dicke Milch, oder zu wenig, oder zu schwache Milch hat, oder die durch eine Krankheit entkräftet worden, gesäugt wird; 4) wenn man von einer Amme ernährt wird, welche die Venus-Seuche gehabt hat, und nicht gut curirt worden, oder einen geheimen Kummer leidet, oder schwanger ist, oder den Trunk liebet; 5) wenn ein Kind zu früh feste Speisen erhält, welche es nicht verdauen kann; 6) wenn man ein Kind lange in seinen Unreinigkeiten liegen läßt; 7) wenn man die Krätze durch Schmieren zurücktreibt.

Wenn diese Krankheit in ihrem Anfange ist, läßt sie sich am leichtesten heben; wenn man sich nämlich eines Mittels, um die Säure zu dämpfen, und eines anders, um die Verdauung zu befördern, bedient. Ersteres bestehet in einem Loth guter Pottasche, welche man in einem Seitel reinen Quellwasser schmelzen läßt, und davon drey bis vier Tage nach einander, des Morgens, nach Beschaffenheit des Alters, zwanzig bis achtzig, auch wohl hundert Tropfen, in einem Glase Wasser eingiebt. Letzteres

res aber, welches ebenfalls die Säure dämpfet, die Erzeugung des Schleims verhindert, und die zähen Feuchtigkeiten nebst der Verstopfung in den Gekrösen auflöset, dabey auch die Oeffnung des Leibes erhält, wird aus zehn Gran Venezianischer Seife, einem Gran gekochter Ochsengalle, und fünf Gran zubereiteten Aaronwurzel bereitet, und werden aus der Masse sechzehn Pillen gemacht, die man mit fein gestossenem Zimmet bestreuet. Hiervon läßt man Vormittags und Abends, jedesmal vier Stück, nehmen.

Der Erfahrung zufolge, hat man den Grapp, oder die Wurzel der Färberröthe (Rubia tinctorum), als ein am seltensten fehlschlagendes specifisches Mittel befunden, und es ist diese Cur nicht kostbar. Man vermischet ein halbes Loth dieser Wurzel mit zehn Gran getrockneter Pomeranzenschalen, und fünfzehn Gran zerstossenen Fenchelsamen; dieses alles, klein geschnitten, läßt man in einem glasurten Topfe mit drey Seitel Wasser sieden, bis ein Seitel eingekocht ist. Nachdem dieses kalt und klar geworden, gießt man das Klare ab, verwahrt es in gläsernen Flaschen und bedient sich desselben zum täglichen Gebrauche.

In Absicht der Diät ist zu bemerken, daß vorerwähnte Ursachen der Krankheit sorgfältig

hinweggeschaffet, das Wohnzimmer reinlich gehalten und fleissig mit Wachholderharze gereinigt, saure Milch und saures Bier dem Kranken entzogen, und dessen Körper einigemal des Tages mit wollenen Lappen, die mit Wachholderharze beräuchert worden, warm gerieben werden müssen.

Naturgeschichte des Elephanten.

Der Elephant ist ein fünfhufiges vierfüßiges Thier, welches unter allen Landthieren, so wohl in Ansehung seiner Größe, Stärke und Brauchbarkeit, als auch wegen des Instincts, den obersten Rang hat. Man findet sie in Indien und den südlichen Afrika. Ihre gewöhnliche Farbe ist aschgrau und schwärzlich und selten weiß oder roth. Die Größe dieses Thiers ist 10 — 14 Fuß in der Höhe. Die Augen desselben sind für die Größe des Körpers klein; allein sie sind blitzend und geistvoll, und unterscheiden sich von den Augen aller anderer Thiere durch den empfindungsvollen Ausdruck des inneren Gefühls, und auch das beynahe nachdenkende Wesen, welches alle ihre Bewegungen begleitet. Die Ohren des Elephanten sind sehr groß, und liegen, so wie bey den Menschen, platt am Kopfe. Er gebraucht dieselben,

die Augen auszuwischen, und sie vor dem Staube und kleinen schädlichen Thieren zu beschützen. Der Rüssel ist eigentlich seine Nase, die sich wie eine Röhre verlängert, und mit den am Ende desselben befindlichen Oeffnungen der Nasenlöcher schließt. Außerdem aber verrichtet er auch die Dienste eines langen und nervigten Arms und einer sehr geschickten Hand. Die Länge des Rüssels ist 6—8 Fuß ausserhalb dem Maule. Die dicke ist nahe am Maule sechsthalb-am Ende aber einen halben Fuß im Umfange. Er stellet eine Röhre vor, deren obere Seite rund erhoben, und der Breite nach gekerbt, die untere aber platt ist, und zwey längliche Röhren von kleinen Buckelchen hat, welche den Füssen der Seidenwürmer gleichen. Das Thier kann ihn nicht allein verlängern, bewegen, und liegen, sondern auch krümen, und, wohin es will, drehen. Das Aeusserste Ende des Rüssels schließt sich mit einem Rande, der sich nach oben in Gestalt eines Fingers verlängert Vermittelst dieses Randes und des sogenannten Fingers kann der Elephant alles thun, was wir mit den Fingern verrichten. Er nimmt die kleinsten Geldstücke, ein Korn Getraide, das zarteste Halmchen von der Erde auf; er pflügt Kräuter und Blumen, er löset in Knotten geschlagene Stricke auf, öffnet und

ver-

schließt die Thür durch Herumdrehung des Schlüssels, und lernt mit einem Instrument, welches nicht größer als eine Feder ist, regelmäßige Buchstaben machen. Das Maul ist sehr klein, und wird fast gänzlich durch die Stoßzähne und den Untertheil des Rüssels verborgen. Das Thier bringet seinen Rüssel unterwärts zurück, um alle seine Nahrungsmittel, sowohl harte als flüssige, in den Mund zu bringen. Ausser den im Maule befindlichen Zähnen hat das männliche Geschlecht an dem Oberkiefer auswärts zwey lange Stoßzähne (Hauer) welche das Elfenbein abgeben. Die Füsse sind nicht behaart, sondern die Haut derselben ist platt. Die harte und schwielichte Oberhaut des übrigen Körpers ist dünn mit Borsten besetzt, die Haut selbst hat Runzeln und Risse, welche ihr eine Aehnlichkeit mit der Borke einer alten Eiche geben. Diese Schrunden der dicken Haut ziehen dem Thier oft einen trockenen Aussatz zu, die Elephanten-Seuche genannt, welcher die Indianer durch fleißiges Beschmieren der Haut mit Oel vorbeugen. Allenthalben, wo keine Schwielen in der Haut sind, ist selbige sehr empfindlich, und den Fliegenstichen unterworfen. Das ihn anfallende Ungezieser zerquetscht der Elephant zwischen den Runzeln, schlägt es mit dem Schwanze, den Ohren und

dem

dem Rüssel todt, oder verjagt es mit abgebrochenem Strauch oder Stroh. Der kurze und kleine Fuß des Elephanten hat ein Knie, wie der Mensch mitten am Beine, und theilet sich unten in 5 Zehen ab. Die Unterfläche des Fußes ist mit einer Sohle von hornhartem Leder überzogen, und aus eben solcher Substanz sind auch die Nägel gebildet. Der Schwanz ist nur bey drey Fuß lang, ziemlich dünn, und unten mit einem Büschel von dicken Haaren, oder vielmehr von schwarzen glänzenden und durch und durch dichten Spielen von Horn besetzt. Außer diesem Büschel ist der Schwanz mit harten Borsten bedeckt. Der Elephant hat kein dickeres und kein viel längeres Zeugungsglied als ein Hengst. Bey der Elephantin befindet sich die Oeffnung des Schamglieds mitten am Bauche, daher die Begattung nicht, wie bey den andern Thieren, geschehen kann. Sie ist 16 Monate trächtig, und bringet bey der Geburt nur ein Junges, welches, indem es gebohren wird, schon Zähne hat, und einen wilden Eber an Grösse übertrift.

Der Elephanten ordentliche Nahrung sind Wurzeln, Kräuter, Blätter, zartes Holzwerk, auch Baum und Kornfrüchte. Die zahmen müssen täglich an 100 Pfund Reiß haben, den man mit Butter und Zucker zurichtet, und ihnen

Baumblätter zur Kühlung vorleget. Ausser der Lüsternheit nach wohlschmeckenden Speisen bezeigen sie auch einen Hang zum Wein-Aquavit- und Arak-Getränke. Dabey lieben sie die Reinlichkeit, und baden oder waschen sich täglich zwey bis dreymal. Die Lebensdauer der Elephanten wird auf zwey bis dritthalb Jahrhunderte bestimmt, obgleich die zahmen nur 150 Jahre erreichen. In gemäßigten oder gar kalten Himmelsgegenden hält dieses Thier nicht lange aus.

Es ist schwer, dem Elephanten eine tödliche Wunde beyzubringen, man müste ihn dann zwischen Augen und Ohren treffen; dann anderwärts dringet die Kugel nicht durch das dicke Leder. Jedoch verstehen die Indianer die Kunst, sich unter den Bauch dieser Thiere zu schleichen, und selben alsdann mittels einer Lanze einen tödlichen Stoß beizubringen, auch fangen sie selbe lebendig in Gruben, oder jagen sie in den Holzungen müde, oder stellen ihnen Netze, worinn sie sich mit den Füssen verwickeln; oder aber sie lassen sie in einen Kreis gehen, woraus sie nicht entkommen können, ohne gefangen zu werden. Zu dem Müdejagen der Elephanten bedient man sich der zahmen, so wie diese auch nebst dem Hunger die Bändigung und das

Zahm-

Zahmmachen der gefangenen Thiere sehr erleichtern.

Die Achtung, in welcher die Elephanten bey den Indianern stehen, ist wegen ihrer Begriffe von der Seelenwanderung so groß, daß, um der Eroberung eines weissen Elephantens willen, ganze Nationen in die schrecklichsten Kriege verwickelt worden, und der König von Siam sich in seinem Titel: **König aller Elephanten**, schreibt. Dieser König besaß, wenigstens vor einigen Jahren noch, einen weissen Elephanten, zu dessen Pflege 100 Offiziers bestellt waren, welche das Thier auf goldenen Geschieren bedienten, selbes beständig unter einem Thronhimmel führten, und unter ein prächtiges Zelt von goldenen Decken stellten.

Die Gelehrigkeit und Geschicklichkeit des Elephanten kömmt der menschlichen in vielen Stücken sehr nahe. Es ist dieses Thier der grösten Zuneigung und Dankbarkeit fähig, und seine Traurigkeit, wenn es seinen Führer beleidigt hat, oder dieser stirbt, ist äusserst heftig. Die ausserordentliche Stärke des Elephanten machet ihn zum mächtigsten unter allen Thieren. Man richtete diese Thiere ehemals zu Schlachten ab, und sie waren jederzeit ein Schrecken der Feinde durch die Verwüstung, welche sie anrichteten, sobald man ihnen das

Zeichen zum Angriffe gegeben hatte. Heutiges Tages aber dienen sie blos Personen vom Vermögen und Stande zum Reiten, oder in einer Art von Hängbette getragen zu werden, wie auch zum Lasttragen. Die letztere Arbeit verrichten sie mit einer solchen Behutsamkeit; daß von dem, was man ihnen anvertrauet, sehr selten etwas beschädigt wird. Durch allerhand Wendungen bringen sie die ihnen aufgeladenen Packgüter vom Ufer des Wassers in ein Fahrzeug, ohne sie naß werden zu lassen, setzen sie sanft nieder, und ordnen sie nach der Lage, worin man sie haben will; und wenn etwa eine niedergelegte Tonne rollet, so gehen sie von selbst hin, und hohlen Steine zur Vorlage, welche sie so geschickt anbringen, daß das runde Gepäck nicht ferner rollen kann.

Die Afrikaner essen das Fleisch dieses Thieres, insonderheit wird der Rüssel für einen Leckerbissen gehalten. Aus den Beinen destiliren sie an der Sonne ein Wasser, welches sie für ein kräftiges Gegenmittel wider die Engbrüstigkeit, Lendengicht, und Flüsse, ausgeben.

Vom Abspänen oder Entwöhnen der Kinder.

Entwöhnen der Kinder, spänen oder abspänen, heißt ein Kind von der Mutterbrust abbringen und zu andern Speisen gewöhnen. Die hierbey zu beobachtende Regel bestehet darinn: daß man vor dem zwölften oder doch wenigstens vor dem achten Monate, die Kinder ohne die dringendste Noth nicht entwöhnen muß, weil ihr Magen vor diesem Alter noch zu unvermögend ist, andere Speisen in einen guten und gesunden Nahrungssaft zu verwandeln; dahingegen aber soll man auch nicht leicht über fünfzehn Monath dem Kinde die Mutterbrust verstatten, weil nach diesem Alter die Kinder gewöhnlich schon stark sind, daß sie gar zu viel Milch einsaugen und den Magen dadurch verunreinigen und verderben. Das beste Kennzeichen von der Entwöhnung eines Kindes bestehet demnach darinn: wenn dasselbe gesund, an Knochen und Fleisch gehörig stark ist, und bereits die mehresten Zähne hat. So nöthig es indessen zu seyn scheint, daß man Kindern, die in einem Alter von fünfzehn bis höchstens achzehn Monaten noch sehr schwächlich sind, und nicht gehörig wachsen wollen, die Muttermilch noch länger verstatte, so gewiß muß dagegen zum öf-

tern die Ursache der Schwächlichkeit des Kindes in der Muttermilch, oder der zu der Natur des Säuglinges nicht passenden gar zu dünnen Eigenschaft derselben, gesucht, und eben deßwegen diese Nahrung dem Kinde entzogen werden. Jedoch gilt dieses Entziehen einer schlechten Milch bey Kindern unter acht Monathen nicht für ein wirkliches Entwöhnen von der Mutterbrust, sondern nur für eine Abwechselung der Muttermilch.

Außer den erwähnten Regeln ist anzumerken, daß, wenn eine Säugmutter ihre monatliche Reinigung bekommt, mager und kränklich wird, oder wenn sie schwanger geworden, das Kind bald entwöhnt werden, oder wenn es noch nicht acht Monathe alt und noch schwach ist, ihm eine andere Säugamme gegeben werden müsse.

So gewiß es ist, daß das gar zu lange Säugen dem Kinde schädlich wird, eben so gewiß ist es auch gemeiniglich bey der Mutter ein Hinderniß der Fruchtbarkeit, und deßwegen von der Landesobrigkeit billig zu verhindern.

Es entstehet nunmehr die Frage: mit welchen Speisen man die Kinder nach dem Entwöhnen ernähren sollte, und welche Nahrungsmittel ihnen die besten seyn? Es ist eine ausgemachte Wahrheit, daß die besten und gesun-

de-

besten Speisen für Kinder diejenigen sind, welche nicht sehr dürfen gekauet werden, und sich doch leicht verdauen lassen, den Magen nicht schwächen, und das Blut nicht verunreinigen, sondern dasselbe flüssig und bey seiner milden Beschaffenheit erhalten. Hieraus läßt sich nun leicht abnehmen, daß folgende Speisen den entwöhnten Kindern nichts nütze sind, und daß man solche denselben besonders in den ersten zwey oder drey Jahren, gar nicht, in den folgenden aber nur zuweilen und mäßig geben müsse. Die verbothene Speisen sind, Rohe Mehlspeisen, als: Mehlbreye, Mehlsuppen Mehlklöse, die Hülsenfrüchte, und die grobmehlichten Wurzeln, als Erbsen, Bohnen, Linsen, Schoten, Hirse, Erdäpfel, Pastinak-Wurzeln: alles Gemüse, rohe und gekochte Kräuterwerk, als: Kohle, Blumenkohle, Spinat und Salat, Kuchenwerk, Zuckergebackenes, Confitiren, rohes Obst, Rosinen, Mandeln, Nüsse, Eyer, Käse, Fleisch, fette und nahrhafte Fleischbrühen; Gewürze, saure Speisen; aller Uiberfluß von Zucker, gesalzenes, geböckeltes und geräuchertes Fleisch, die meisten Fische. Der Genuß dieser Dinge machet unzählig viele Kinder nach der Entwöhnung ungesund und kränklich, und versetzet sie sehr oft in Umstände, die den Tod verursachen.

Un-

Unter denjenigen Speisen, die den Kindern gesund sind, stehen billig das Brod und die Milch oben an, wenn sie nur nicht unmässig genossen werden. Das beste Brod ist das, welches aus der Hälfte des feinsten Weizenmehls, und der Hälfte Rockenmehls, bestehet; Gerstenbrod hingegen quillt im Magen, treibt den Leib auf, und erzeuget viele Unreinigkeiten. Zuweilen kann etwas Zwieback und Semmel ohne Schaden gegeben werden, obgleich zum beständigen Genusse das Weizenbrod gar zu mehlicht, so wie das Hausbackenbrod von Rockenmehle zu derb ist. Von Kuchenwerk kann man ein wenig gut gebakenes erlauben, das einen lockern Teig hat und nur sehr wenig mit Gewürz versehen ist. Dergleichen sind vornehmlich Biscuit, Kaffe = Brod, Mandelherzchen u. dgl. Alles Brod und Kuchenwerk muß überdem niemals warm noch ganz frisch genossen werden, sondern etwas gelegen haben, weil es sonst die schlimmsten Zufälle, sonderlich das böse Wesen, heftige Leibesschmerzen, gefährliches Schluchzen und Brechen hervor bringet.

Die Milch ist eine der besten und lieblichsten Speisen für Kinder. Man giebt solche entweder vor sich allein in Getränken, als: in Thee und Kaffe; oder vermischt sie mit Haferschleim, Gerstenwasser, oder bloßen warmen Wasser;

ser; oder man machet von derselben, und etwas Brod oder Zwiback, einen Brey und giebt sie in Suppen. Sie ist, auf alle Art zubereitet, den Kindern in einem jeden Alter, nur nicht wenn sie krank sind, dienlich und heilsam; allein sie muß nicht zu fett noch zu stark gekocht, aber auch nicht zu wässerig sein, und man hat wohl zu bemerken daß keine Säure oder etwas gährendes neben der Milch im Magen befindlich sey, welches ein Gerinnen der Milch verursachen kann. Wenn man daher den Kindern zuweilen etwas gekochtes Obst erlauben darf, so dienet ihnen solches am besten, wenn der Magen von andern Speisen leer ist. In Krankheiten, die von einer im Magen versauerten Milch entstehen, muß man den Kindern die Milch nicht weiter zulassen. Diese Vorsicht ist bey Schwämmen, im Bauchgrimmen, in Durchfällen, bey dem Brechen und in der Auszehrung sehr nöthig, und wird doch am meisten aus der Acht gelassen.

Mit diesen gesunden Speisen kann zuweilen der Genuß weich gekochter Petersilien und Zuckerwurzeln verstattet werden; doch muß der faserichte Theil der Wurzeln nicht mit verschlucket werden; und wenn das Kind schon besser kauen kann, darf man ihm ein wenig von trockenen zarten Fischen, als: kleinen Hechten,

Bar-

Barschen u. dgl. geben. Man kann auch folgende Nahrungsmittel beybehalten, als: eine dünne Hafergrützsuppe mit etwas geriebener Semmel, eine dünne Milchsuppe mit etwas Pohlnischen Gries, ein dünnes Butterbrod, etwas Zwieback, Biscuit, eine mit Reiß oder Perlgraupen gekochte dünne Fleischbrühe, von der Hülsen abgeschöpft.

Dasjenige was jetzt vorgetragen, gilt nur von Kindern im zweyten und dritten Jahr. Wenn sie älter werden, kann man ihnen nach und nach dichtere, und mit der Zeit grobe Speisen geben.

Was soll man den entwöhnten Kindern zu trinken geben? Es ist dem Alter der Kinder wesentlich und nothwendig, das sie viele Feuchtigkeiten, schlüpfrige Fasern, und ein empfindliches Nervengebäude haben. Dieser Zustand kann durch gewisse Getränke verändert werden, und darum stürzen sie das kindliche Alter in die größten Gefahren. Der Wein z. E. kann zwar als Arzeney im kleinen Trünken verstattet werden, als ein wirkliches Getränk aber verzehret er durch seinen flüchtigen Spiritus, die Säfte, die zu Bildung der festen Theile des Körpers nöthig sind, trocknet den Körper aus, und hindert den Wachsthum. Ja er verursacht öfters tödtliche Schlaflosigkeit und Schlagflüsse. Ungleich schädlicher ist aus diesem Grunde der Branntwein. Thee, und sehr schwacher Kaffe

mit Milch, sind in geringen Portionen eben nicht sehr schädlich, doch müssen sie warm, keinesweges aber laulich, genossen werden, weil laulicht Getränke den Magen erschlappen und schwächen. Das Bier ist auch kein gar zu schiklichses Getränk für junge Kinder. Ist es stark, so verdicket es ihr Blut, ein schwaches aber reibet deu Magen auf, und verschleimet ihn. Ein Kind, das noch nicht drey Jahr alt ist, wird noch hauptsächlich mit Milchspeisen ernähret; diese aber vertragen sich mit dem Biere nicht.

Wenn es hingegen erwachsener ist, kann man es an ein gutes braunes Halbbier gewöhnen, welches wohl ausgegohren, nicht zu jung und nicht mit Pottasche oder vielem Saltze vermischt ist, von solchem Biere kann es, doch nur zuweilen, trinken, und den Magen stärken. Das Weißbier hinterläßt vielen Schleim im Magen, und machet Blähungen; man muß es daher seltener geben.

Das beste Getränk für Kinder und für alle Menschen ist das Wasser. Dieses und die Milch waren die Labsale der ersten Menschen, und diese sind auch zu Löschung des Durstes gewiß geschickter als ein jeder anderer Trank. Ein mehreres zum Lobe des Wassers wird in der Folge geredet werden. Erwachsene Leute haben freylich zuweilen Mühe, ihren von Jugend auf

zu Bier oder andern Getränken gewöhnten Magen zu dem Wassertrinken zu bringen. Wenn man aber gleich von Kindheit auf dazu angehalten wird, so achtet man, zu seinem großen Vortheile, kein anderes Getränk, und verabscheuet das Bier.

Naturgeschichte des Emmerlings.

Der Emmerling, (Aemmerling, Geelfink, Geelgöschen, Grünzling, Gerstammer, Waldemmerling, von einigen auch Goldammer genannt), ist ein Sangvogel von der Größe eines Sperlings, mit einem dicken starken Schnabel, und schönen gelben Federn auf der Brust, welcher so zahm ist, daß er bey Winterszeiten mit den Sperlingen vor die Scheuern und Dreschtennen, ja wohl gar in dieselben hinein flieget. Es brütten diese Vögel im März unter den Gebüschen des Feldes, so wohl in den Büschen selbst, als auf dem Erdboden, woselbst sie Nester von Moß und dürrem Grase machen. Gemeiniglich legt das Weibchen drey bis fünf Eyer, und brüten im Jahr zweymal. Den Gesang dieses Vogels höret man vom Februar bis zum August. Um seines natürlichen Gesanges Willen lohnt es nicht die Mühe, den Aemmerling im Käfich zu füttern; wenn er aber

mit

mit einem Kanarienvogel gepaaret wird, ziehet er Bastarte, deren Gesang dem besten Kanarienvogel nichts nachgiebt. Er streicht mit den Finken, doch ohne mit ihnen aus dem Lande zu ziehen.

Wegen der Delicatesse dieses Vogels, der sonderlich zur Winterszeit fast den Lerchen gleich kommt, ist es der Mühe werth, daß man besondere Fänge auf ihn richte. Diese bewerkstelligt man mit kleinen Schlagwänden von rohem Mittelzwirn, von acht Ellen Länge und vier Ellen Breite, im Herbste auf den Stoppelfeldern, und lockt mit Spreu oder Häckerling die Vögel zu dem Netze. Im Winter aber gehet der Fang derselben noch viel besser von Statten, da sie die Höfe, Scheunen und Ställe fleissig besuchen, und durch die erwähnten Schlagwände, auch mit ordinären Fischreusen, gefangen werden können.

Wider den Wurm am Finger.

Der Fingerwurm ist eine Entzündung am ersten Glied eines Fingers, die von ausgetretenen Säften entstehet, und entweder einen inwendigen Fehler oder eine äußerliche Verletzung, durch einen Druck, Biß oder Stich, zum Grunde hat. In sehr kurzer Zeit entstehet ein un-

erträglicher Schmerz mit Hitze, Röthe, Pochen und Geschwulst am Finger. Der Schmerz nimmt zuweilen den ganzen Arm ein, und erregt ein Fieber. Zuletzt erfolgt ein Geschwür, das aufbricht, und dann fällt der Nagel ab. Manchmal entstehet der Brand daraus, oder die Knochen werden angefressen, so, daß wohl Gefahr des Lebens, oder der Verlust des Fingers oder des ganzen Arms dabey ist.

Man kann diesem Uebel leicht durch folgende Mittel vorbeugen, wenn man sie gleich im allerersten Anfang des Schmerzes anwendet; wenn aber der Schmerz schon drey bis vier Tage gedauert hat, so ist es gewiß zu spät, und diese Mittel helfen alsdann nicht nur nicht, sondern sind auch schädlich.

Eines der berühmtesten Mittel ist die äusserlich angebrachte Hitze. Man hält den Finger in heißes Wasser, oder den ersten Tag fast ununterbrochen in heißen Dampf des siedenden Wassers, oder man taucht ihn zu verschiedenenmalen, aber nur einen Augenblick, in ganz kochendes Wasser, oder man hält den Finger in eine sehr heiße Lauge von Weinrebenasche so lange als möglich, und gießt zu dem Ende eine neue heiße Lauge zu, da dann entweder der Schmerz verschwindet, und der Finger hell wird, oder eine Blase entstehet, die öfters eine Jau-

che

che von sich giebt, welche man durch die Lauge völlig ausziehen läßt. Dieses Mittel thut seine Wirkung auch bey schon offenen Nagelgeschwüren, und man muß es viele Stunden lang fortsetzen, bis kein Eiter mehr aus der Wunde fließt, da sie dann hernach leicht zuheilet. Man rühmet auch den Nutzen, wenn man den Finger wenigstens vier Stunden lang im Kampherspiritus hält, oder geriebene weiße Feldrüben alle zwölf Stunden frisch um den Finger bindet.

Hat man den Gebrauch dieser Mittel länger als vier Tage, nachdem der Schmerz angefangen, versäumet, so helfen sie nichts mehr, sondern man muß alsdann, wenn man nicht lieber den Schnitt, als das kürzeste Mittel vornehmen will, die Eiterung versuchen. Man befördert dieselbe gewöhnlich durch erweichende Umschläge mit Honig, oder einen warmen Teig von Milch und Brodkrumen, oder von gekochten Sauerampfernuß, oder von Sauerteig, wobey aber zu merken, daß die scharfen Mittel nicht eher dazu genommen werden müssen, als bis die Hitze im Finger abnimmt, und die Eiterung anfängt. Am sichersten ists den Finger in warme Milch, worinn Malvenblätter gekocht worden sind, oder die man mit Baumöl vermischt hat, zu halten. Sollte sich die Eiterung, ungeachtet dieser angewandten Mittel, nicht bald

zei-

zeigen, so muß der Wundarzt durch einen lieber zu tiefen als zu flachen Einschnitt dem Eiter den Ausgang zu verschaffen suchen. Man kann die Wunde nachher mit dem Nürnberger Pflaster heilen.

Wenn sich wildes Fleisch in der Wunde erzeuget, so streuet man ein wenig Mennige oder gebrannten Alaun darauf.

Schlüge der Brand zur Wunde, so muß man zu folgenden drey Mitteln seine Zuflucht nehmen. Man giebt den Kranken alle zwey Stund ein Quent Fieberrinden-Pulver ein, schröpfet den brandigen Theil so tief, bis er empfindlich wird, und schlägt alsdann Leinwand um, die in ein warmes Dekokt von Fieberrinde mit etwas Schwefelgeist vermischt, getaucht worden ist. Das Abnehmen des Gliedes muß in den meisten Fällen nicht eher geschehen, als bis sich der Brand von selbst hemmet, welches an einem deutlichen Zirkel zu sehen ist, wo sich das todte Fleisch von dem lebendigen scheidet.

Dieses Verfahren bei wilden Fleisch und dem Brande kann auch bei andern Wunden und Zufällen, jedoch nicht ohne Arzt, angewendet werden.

Wenn

Wenn ein Insekt ins Ohr gekommen.

Man läßt in diesem Fall etwas süsses Mandelöl mit ein paar Tropfen Myrrhenessenz ins Ohr laufen: dadurch wird das Insekt entweder getödtet, oder doch der Reiz gehoben, den selbiges verursacht.

Wider das Schielen.

Wenn dieses verhütet werden soll, so muß man zu den Kindern keine schielende Ammen nehmen. Man muß ihnen weder das Licht noch andere glänzende Sachen seitwärts setzen, damit sie solche in gerader Linie sehen. Man muß sie nicht immer an eine Brust legen, und oft die Stellung der Wiege gegen die Fenster verändern. Man giebt ihnen alles von der Seite, die derjenigen entgegengesetzt ist, wohin sich das Auge schon gewöhnt hat. Man verhütet, daß sie ihre Hauben oder sonst etwas nicht über sich sehen können. Dabey bestreicht man ihnen Morgens und Abends die Schläfe mit Muskatenbalsam, und legt ihnen ein Pflaster von peruvianischen Balsam und gelben Wachs dahin. Wenn man den schielenden Kindern das gute Auge ei-

nige Monate verbunden hält, so wird das schielende dadurch genöthigt, sich recht zu kehren. Auch ist es gut, sie Larven tragen zu lassen, wodurch sie alles gerade ansehen müssen.

Eiserne Stempel und andere dergleichen Arbeiten zu härten.

Man vermischt Hornspäne mit etwas Salz, macht den eisernen Stempel recht heiß, und wälzet ihn, so weit er hart werden soll, in besagte Hornspäne, daß sie sich rund um anhängen. Mit diesem legt man ihn in ein frisches Feuer vors Gebläse, läßt ihn recht roth glühen, und löschet ihn sogleich in kaltem Brunnenwasser ab.

Eisenblech und andere Eisenarbeiten zu schwärzen.

Um Eisenblech oder andere Eisenarbeiten vor dem Roste zu verwahren, und sie leichter rein zu erhalten, pflegt man sie zu schwärzen; man macht sie nämlich heiß, und überstreicht sie mit Pech, wodurch sie eine schwarzglänzende Farbe bekommen. Eine noch schönere Schwärze erhält man, wenn man die Arbeit recht heiß

aber

aber nicht glühend macht, sie mit einem schwarzen Leinölfirniß begießt, und durch beständiges Umwenden über einem Kohlenfeuer solchen auf der Arbeit herumlaufen läßt, bis er trocken ist.

Weißes Blech und verzinnte Eisenwaaren zu löthen.

Das Löth zu dergleichen Sachen wird aus gleichen Theilen Bley und Zinn, oder auch von letzteren etwas mehr, zusammengeschmolzen.

Wenn man verzinnte Eisenwaaren zusammen löthen will, macht man den Kolben heiß, bestreicht die Fugen, Nath, oder Löthstelle mit Wasser, und streuet etwas Kolophonium darauf. Man wischt den heißen Kolben zuvor auf dem feuchten Polsterchen von Lappen, welche auf dem Löthzeuge fest gemacht sind, ab, hält ihn sodann an das gleichfalls auf dem Löthzeuge stehende Löth, damit sich ein Tropfen daran hänge, und bringt denselben geschwind auf die zu löthende Stelle, streicht ihn in die Fugen, und wiederhohlt dieses so oft und so lange, bis es überall zu und fast gelöthet ist. Das etwa darauf klebende Kolophonium und das überflüssige Löth, wischt man, so lange es heiß und flüssig, mit einem Lappen ab.

Zinn

Zinn zu löthen.

Zinn auf Zinn zu löthen, nimmt man etwas schlechteres Zinn, als dasjenige ist, welches gelöthet werden soll. Zum Schnellöth aber, oder Schnellzinn, wie es die Zinngießer nennen, womit sie zarte und dünne Sachen löthen, nehmen sie außer Zinn und Bley auch etwas Wißmuth, und zwar in mehrerley Verhältnissen. Ein gutes schnelles Löthzinn dieser Art ist: drey Loth Wißmuth, zwey Loth Bley, und vier Loth gutes Seifenzinn; man schmelzet alles zusammen, rühret es mit einem Hölzchen um, und gießt es in dünne Zinne. Diese Schnelllöthe werden gemeiniglich ganz dünne auf einer alten grobgehauenen Raspel, die andern Löthe aber, welche in etwas dickeren Stangen gebraucht werden, theils in hölzerne, theils in thönerne Rinnen gegossen.

Das Löthen geschiehet, entweder, daß man die zusammenzufügenden Stellen rund umher mit Lehm belegt, und das Löth hinein gießt, oder daß man sich dazu eines Kolbens wie beym Messing und Kupfer bedient, oder aber, daß man vermittelst eines Löthrohrs, so wie die Gold- und Silberarbeiter, die Spitze der Flamme auf das Löth richtet, und solches dadurch zum Schmelzen bringt.

Sil-

Silber an Kupfer, Messing, Tomback, Eisen und Zinn zu löthen.

Silber und Kupfer zu löthen, verfährt man eben so, als wenn man blosses Silber vor sich hätte. Man kann auch Zinnloth nehmen, es ist dieses aber von schlechtem Bestande, und dem Silber zum künftigen Gebrauch schädlich.

Alles dieses gilt auch von der Löthung des Silbers mit Messing, Tomback, und Eisen. Beym Zinn wird das Silber mehr eingeschmolzen als gelöthet.

Gold an Silber, Kupfer und Eisen oder Stahl zu löthen.

Zu Gold und Silber bedient man sich des Goldschlagloths, welches man zum karathigen Gold gebrauchet.

Zum Gold und Kupfer kann man ebenfalls ein Goldschlagloth gebrauchen, ingleichen zu Gold und Eisen oder Stahl.

Kupfer an Eisen oder Stahl zu löthen.

Hiezu können alle Messingschlaglöthe gebraucht werden.

Messing und Weißblech zu löthen.

Das Messing muß da, wo es soll angelöthet werden, zuerst verzinnt werden. Man bedient sich alsdann des Zinnlöths, welches aus zwey Theilen englischem Zinn, und einem Theil Bley zusammengeschmelzt wird.

Zink aufzulösen.

Man kann den Zink in allen Säuren auflösen, vornehmlich aber schickt sich die Vitriolsäure und die Salpetersäure dazu.

Um erstere Auflösung zu bewerkstelligen, übergießt man eine Unze gekornten Zink mit zwey Unzen Vitriolgeist. Die Auflösung wird sogleich ihren Anfang nehmen; gegen das Ende zu erwärmt man sie, damit sich aller Zink vollends auflöse. Man seihet sodann die Flüssigkeit durch. Schlägt man sie hernach mit Pottaschenauflösung nieder, so bekommt man einen schönen weißen Zinkkalk, den man mit reinem

Wasser aussüsset und trocknet; läßt man aber die Auflösung abdampfen, so bekommt man dadurch weißen Vitriol.

Nimmt man statt der Vitriolsäure, Scheidewasser zur Auflösung des Zinks, so erhält man durch Pottasche ebenfalls einen schönen weißen Kalk. Beiderley Kalke lassen sich als weiße Farbe gebrauchen.

Zinn und Bley ohne Verlust zu schmelzen.

Wenn man Zinn oder Bley schmelzet, so hat man stets einen Abgang, weil es auf der Oberfläche eine Haut bildet, die bei dem Ausgießen zurückbleibt, und kein metallisches Ansehen mehr hat. Die Zinngießer nehmen diese Haut sorgfältig hinweg, und bereden die Leute, welche ihnen Zinn zu verschmelzen geben, daß es dadurch feiner werde. Sie hüten sich aber sehr, diese vergebliche Zinngrätze als unnütz wegzuwerfen, und wissen sie, wie gleich folgen wird, sehr gut wieder in Zinn zu verwandeln.

Will man nun verhüten, daß auf der Oberfläche des Zinnes oder Bleyes keine solche Haut entstehe, so darf man, indem man eines dieser Metalle schmelzet, nur so viel Unschlitt

schlitt darauf werfen, daß die Oberfläche davon bedeckt werde.

Wenn man indessen einen Vorrath solchen verkalten Zinnes oder Bleyes, welches sich auf der Oberfläche des fließenden Metalls erzeugt, beisammen hat, so kann man beydes auf folgende Art wieder zu Zinn oder zu Bley herstellen. Man knetet einen solchen Kalk mit Fett oder Unschlitt zusammen, oder vermischt ihn mit Pech, bringt ersteren Teig oder letztere Mischung in einen Schmelztiegel, oder auch in einen Schmelzlöffel, und hält es so lange im Feuer, bis es glühet; dadurch wird das Zinn oder Bley wieder hergestellt, und man gießt es aus.

Kobald aufzulösen — simpathetische Dinten.

Man gießt zwey Unzen Salpetersäure in eine Phiole, stößt ungefähr anderthalb Loth guten Kobold zu Pulver, vermischt dieses mit der Salpetersäure, und setzt die Phiole in warmen Sand, so lange als man ein Zeichen der Auflösung bemerkt: wenn sich weiter nichts mehr auflöset, filtrirt man die Flüssigkeit, süsset das rückständige Pulver mit reinem Wasser aus, gießt dieses zu der filtrirten Auflösung, trocknet das Pulver gut aus, und wiegt es. Dieses Gewicht wird von dem ersten Gewicht (anderts

derthalb Loth) des Kobalds abgezogen, um zu erfahren, wie viel Kobald in der sämmtlichen Flüssigkeit aufgelößt enthalten sey: so viel man nun findet, daß Kobald in der Auflösung sey, so viel Kochsalz schüttet man in diese, und dampfet sie hierauf fast bis zur Trockenheit ab. Alsdann weichet man den abgedampften Rückstand mit anderhalb bis zwey Unzen destillirten Wasser; und filtriret ihn. Diese abfiltrirte Flüßigkeit ist die sympathetische Dinte. Wenn man mit dieser Dinte aus einer neuen Feder auf ein gutgeleimtes Papier schreibt, und sie trocken ist, wird sie unsichtbar, hält man sie aber an die Sonne, oder an einem warmen Ofen, oder über ein gelindes Kohlenfeuer, so erscheint sie augenblicklich mit einer schönen grünen Farbe, die bey dem Erkalten wieder verschwindet. Man kann diesen Versuch mit der nämlichen Schrift öfters wiederholen, nur muß man sich hüten, daß man sie niemals zu stark erhitze, weil sie sonst mit einer braunen Farbe auf dem Papier stehen bleibt.

Nimmt man zuerst angegebener Bereitung statt des Kochsalzes eine gleiche Quantität gereinigten Salpeter, so wird die damit geschriebene Schrift durch die Wärme statt grün, roth; doch ist dieses Roth nach seiner Art nicht so schön, als jenes Grün ist.

Um den Kobald in Essig aufzulösen, und dadurch eine blaue sympathetische Dinte zu erhalten, muß man einen recht reinen, erdigen, von Eisen möglichst befreyten Kobald aussuchen. Von diesem stosse man eine Unze zu einem gröblichen Pulver, setze es mit sechszehn Unzen destillirten Weinessig sechs Tage lang in heißen Sand, rühre die Mischung öfters um, oder koche sie auf einmal bis auf sechs Unzen ein; hierauf filtrire man die Auflösung, und dämpfe sie weiter bis auf die Hälfte ab. Ist sie rosenroth, so kann man versichert seyn, daß man die rechte Art Kobald gefundeu habe.

Bey dem Abdampfen pflegt sie bisweilen eine granat- oder auch gelbliche Farbe anzunehmen; ist aber die Farbe rothbraun, so ist der Kobald untauglich.

Zu der besagtermassen abgedampften Auflösung schütte man zwey Drahmen Kochsalz und lasse solches in gelinder Wärme darin auflösen, so hat man eine sympathetische Dinte. Schreibt man mit dieser Dinte starke Buchstaben auf weißes Papier, und bringt solches in die Wärme, so werden sie in eine schöne blaue Farbe verwandelt, welche, so oft man sie wieder in die Kälte bringt, wieder verschwindet. Oft ist die Schrift himmelblau, oft violet oder auch dunkelblau.

Naturgeschichte des Elendthiers.

Das Elendthier, (Elend), ist ein vierfüßiges wiederkäuendes mit einem breiten flach gedruckten, vielzackigen, sehr schweren Horngeweih, und gespaltenen Klauen versehenes Thier, welches dicker und stärker als ein Hirsch ist, und sehr schnell laufen kann. Man findet dasselbe häufig in Preussen, Pohlen, Lithauen, Curland, Liefland, Finnland, Lappland, Schweden, Rußland, durch ganz Sibirien, sonderlich auch in Norwegen und in allen mitternächtlichen Ländern. Es ist dieses Thier groß, ansehnlich und stark, wie ein mittelmäßiges Pferd, und fast wie ein Maulesel, dem es, besonders am Kopfe, ähnlich ist. Seine Beine sind lang und stark; an seinen Füßen hat es einen zweytheiligen zugespitzten Huf. Der obere Theil des Mauls ist dick und stark überhangend. Die Naselöcher sind weit, so, daß man beyde Fäuste hinein stecken kann. Das Gebiß dieses Thiers ist wie bey dem Rindviehe beschaffen, der Nacken derb, die Brust mit den Schultern breit; die übrigen Theile des Körpers aber nicht sehr lang. Oben am Halse siehet man die längsten Haare, wie Mähnen, hangen, die sich bis über den Rücken herab ziehen. Sie sind mehrentheils auf dem ganzen Körper aschfarbig und

schwärzlich, eines Fingers lang, so dick als Schweineborsten, und unten weißlich, wie Baummoß. Ueberhaupt hat dieses Thier, in der körperlichen Bildung, mit dem Mauleseln und Eseln, an den Schenkeln und Hufen aber, mit den Hirschen viele Aehnlichkeit. Einige unter den männlichen Thieren, welche Elendhirsche, so wie die weiblichen Elendkühe, genannt werden, haben lange herabhängende Bärte. Die Elendhirsche, sonst auch Elendochsen genannt haben zwey Hörner ein wenig hinter den Augenliedern, die Elendkühe aber haben keine Geweihe. Die Gestalt der Hörner ist öfters ganz flach und breit. Das Elend wirft seine Hörner, die Schaufeln heißen, wie der Hirsch, alle Jahr ab. Durchgängig erwachsen die Geweihe der Elendthiere zu einer ungeheuren Größe, es ist aber dieses Gehörn nicht so porös, wie bey den Hirschen, sondern fest und dichter; daher es auch sehr schwer ist, daß die Elendthiere nicht so aufrecht und prächtig einher gehen können, als die Hirsche. Der Lauf dieser Thiere ist so schnell, daß sie von den schnellsten Pferden nicht eingeholt werden können.

Das Elendthier hält sich nicht in offenen und dichten Wäldern, sondern gewöhnlich in dichten Brühern, und Eich-Buch-und Espengebüschen auf. Sie gehen immer heerdenweise,

we-

wenigstens mit zwey, drey und mehrern. Ihre Nahrung sind grüne Kräuter, Baumrinden und junge Zweige. Die merkwürdigsten Feinde dieses mächtigen Thieres, welches, wenn es zornig ist, alle Haare in die Höhe kehrt, und ein fürchterliches Ansehen hat, sind der Bär, der Luchs, der Wolf und der Vielfraß, wie auch das Hermelin und die Insecten. Die Bären können ein solches Thier nicht ohne Beschwerde erlegen; und die Wölfe greifen es nie, als in Gesellschaft, an, und büßen dabey nicht selten ihr Leben ein. Der Vielfraß aber ist der gefährlichste Feind, sowohl des Rennthiers, als des Elends. Er klättert auf die Bäume, springet dem vorbeigehenden Thiere auf den Rücken, und besonders zwischen das Geweihe auf den Kopf, kratzet demselben die Augen aus, beisset ihm Wunden, woraus er das Blut sauget, und plagt das Thier so lange, bis es theils vor Entkräftung, theils durch das Stoßen gegen die Bäume umkommt, und seinem Feinde zum Raube wird. Eben so verfährt auch der Luchs. Das Hermelin soll dem Elend in die Ohre kriechen, und es so plagen, daß es sich den Kopf gegen die Bäume einstößt. Die Fliegen aber ängstigen es im Sommer so sehr, daß es in den Flüssen seine Sicherheit suchen muß. Ausser diesem sollen gewisse in dem Gehörn befindli-

liche Brämsen, dem Elend, die diesen Thieren gewöhnlich beywohnende fallende Sucht, zuziehen. Als ein Mittel wider diese Krankheit bedient sich das Thier seiner Klauen, indem es sich mit dem hintersten Fuß das Ohr so lange kratzet, bis das Blut hervor rinnt, daher man auch die Elendsklauen als ein Mittel wider die Epilepsie ansiehet.

Die Jagd der Elendthiere wird auf die Art, wie bey den Hirschen, ausgeübt, und bedient man sich eigener dazu abgerichteter Hunde, die man Elendsfinder nennet, welche die Thiere aufsuchen, und dem Schützen auf seinem Stande zubringen. Auch werden die Elende mit Schlingen, auf schmalen Steigen, die man zwischen Verhacken anbringt, gefangen.

An Fleisch wiegen die Elendthiere, mit Haut und Fett, ungefähr sieben bis acht Zentner, auch wohl mehr. Das Fleisch ist, wie Rindfleisch, durchwachsen, leicht und nahrhaft.

Es ist das Elend ein ungemein nützbares Thier. 1) Die Klauen werden in der Medicin, sonderlich wider die fallende Sucht und den Schlagfluß, gebraucht, auch machet man Ringe davon, welche wider den Krampf am Finger getragen werden. 2) Das Horn oder Geweih soll den Klauen nichts nachgeben. Auch werden von demselben zierliche Degengriffe, Messer-

serschalen und allerley Galanterien gemacht. 3) Das Unschlitt oder der Talg ist so kostbar zum Heilen, als vom Rothhirsche; wie denn überhaupt alle diejenigen Medicamente, welche man von dem Hirsche zubereiten kann, auch von den Elendthieren verfertigt werden können. 4) Die Haare werden zum Polstern gebraucht. 5) Die Knochen dienen zum Drechseln und kommen dem Elfenbein ziemlich gleich, ja sie übertreffen dasselbe in Absicht der dauerhaftern Weisse. 6) Das Fell oder die Haut, welche sehr fest und hart, und dennoch nicht gar zu dick ist, giebt das vortrefflichste und dauerhafteste Leder, womit insonderheit die Weißgärber ihren besten Handel haben. Es wird zu Reiter-Colleten oder Brustharnischen, Degengehenken und Carabiner-Riemen, gleichwie das von Elendskälbern zu Satteln, ledernen Küssen, Handschuhen und Hosen gebrauchet. Die Einwohner Sibiriens verstehen die Kunst, die Elendshäute zuzubereiten vor allen andern Nationen, wie denn die von ihnen zubereiteten Leder, Polowinki genannt, ganz wollig und weich, beinahe wie Tuch, sind.

Destilirtes Wasser zu prüfen.

Es ist nicht jedermanns Sache, das Wasser selbst zu destiliren, besonders wenn man mit keiner Blase dazu versehen ist. Um sich also nicht hintergehen zu lassen, muß man sich die Probe des destilirten Wassers zum voraus bedingen. Diese bestehet darin, daß man in ein Kelchglas voll destilirtes Wasser fünf bis sechs Tropfen Silbersoluzion gießt, und das Glas ein wenig rüttelt. Bleibt hiebey das Wasser so hell und klar, als es zuvor war, so ist es gehörig destiliret; zeigt sich aber die geringste milchige Trübheit darin, so ist es nicht besser als gemeines Wasser.

Trockene Limonade.

Man reibt ein Pfund Zucker mit acht Tropfen Zitronenöl, und drey Quentchen kristallisirter wesentlicher Weinsteinsäure ab. Dieses Pulver ist sehr bequem, leicht bey sich zu tragen, und verschaft an jedem Orte Limonade. Man thut davon nach Belieben in ein Glas Wasser. Es löset sich leicht auf.

Ge=

Gefrornes zu machen.

Hiezu bedient man sich allerley Flüssigkeiten, die man Scherbet (Sorbet) nennet. Die Geräthschaften welche man dazu nöthig hat, bestehen in einen Wasser-Eimer, der unten mit einem Loche und einem Zapfen versehen ist, um das geschmolzene Eis gehörig ablaufen zu lassen, und einer oder mehrerer Büchsen von weißem Eisenblech oder von Zinn. Eine solche Büchse ist rund, acht bis neun Zoll hoch, oben fünf bis sechs Zoll im durchschnitt, unten am Boden aber etwas enger. Einen Zoll von oben herab läßt man auf beyden Seiten ein Blech hervorragen, welches ausgeschnitten ist. Die Büchse hat einen Deckel, welcher genau darauf paßt, und welcher vermittelst der beiden Hacken, womit er versehen ist, durch Drehen in die Ausschnitte greift, wodurch er auf der Büchse befestiget wird. Der Deckel hat oben einen grossen starken halben Ring zum Handgriff, vermittelst dessen man die Büchse herumdrehet. Um nun Gefrornes zu machen, thut man etwa eine Kanne eines beliebigen Scherbets in die Büchse und macht sie zu. Dann thut man gestossenes Eis in den Eimer, streuet Salz darauf, setzt die Büchse ein, füllet den Eimer vollends mit gestossenem Eise, unter welches man ein paar Hände voll Salz

ge-

gestreuet hat, bedeckt die Büchse mit diesem gestossenen Eise, rüttelt sie gelinde, indem man die Hand an den Handgriff des Deckels hält. Nach Verfluß einer halben Viertelstunde oder noch eher, so bald man bemerkt, daß die Kälte des Eises Strahlen auf dem Deckel bildet, öffnet man ihn, um mit der Eisschaufel denjenigen Theil der Flüssigkeit hinabzustossen, welcher sich etwa an den innern Wänden der Büchse in Eisgestalt angesetzt hat. Dieses wiederholt man verschiedenemal, bis man siehet, daß die Flüssigkeit ihre Durchsichtigkeit verloren, und anfängt dick zu werden. Man läßt auch das Wasser des nach und nach geschmolzenen Eises ablaufen, und füllet den Eimer mit frischen gesalzenen Eis an. Unterdessen aber drehet man immer die Büchse einmal rechts, das anderemal links, und je geschwinder diese Bewegung geschiehet, desto mehr wird das entstehende Gefrorne die Gestalt des Schnees, die man verlangt, bekommen. Man nimmt es alsdann mit einem Löffel heraus, und bringt es Porzionenweis in Schälchen.

Das Eis, und das abgelassene Eiswasser dampfet man bis zur Trockenheit ab, um das darin enthaltene Salz wieder zu bekommen. Welches bei fernerem Gebrauche einen beträchtlicheren

Grad

Grad von Kälte hervorbringt, als das zuerst angewandte.

Muttermäåler zu vertreiben.

Man nimmt Heftpflaster, streichet es auf ein Stückchen Leinwand, und schneidet es so groß, daß es zwey Zoll in der Runde über das Maal gehet. In der Mitte schneidet man ein Loch, das gerade so groß als das Maal ist, und legt dann das Pflaster auf, daß das Maal durch das Loch sichtbar wird. Nun nimmt man ein Loth venedische Seife, schabt sie, mischt und reibt ein halb Loth fein gepulverten ungelöschten Kalk hinein, macht mit ein wenig Wasser einen Teig daraus, und legt ihn zwey Messerrücken dick auf das entblößte Maal. Man bedeckt den aufgelegten Teig mit einem anderen Heftpflaster, und bindet ein Tuch darüber. Ist nach zwölf Stunden das Maal noch nicht abgefallen, so legt man frischgemachten Teig darauf, und ist endlich der Grund rein, so legt man etwas Scharpie mit arzäischen Balsam (Balsamum Arzaei) darauf, und wieder ein Heftpflaster darüber; bis die Haut wieder ganz weiß geworden ist. Dieses Mittel ist bewährt; nur hüte man sich, daß man mit besagtem Teig nicht auch die reine Haut um das Maal herum berühre, noch

et-

etwas von dem Muttermaale unberührt lasse, weil sonst das Maal wieder wächset.

Pomade für aufgesprungene Lippen und harte Hände.

Man schneide Borstorfer Aepfel, ohne sie zu schälen, in kleine Stückchen, und reinige sie von den Kernen: eben so zerschneide man grosse Rosinen, und sondere die Kerne davon ab. Dann wiege man von jedem vier Loth ab, und brate sie in einem Tiegel mit einem halben Pfund frischer ungesalzener Butter und vier Loth gelbem Wachs unter fleißigem Umrühren so lange, bis ein Tropfen davon, auf glühende Kohlen geworfen, nicht mehr prasselt. Man drückt alsdann die Pomade durch ein Tuch in ein Gefäß mit Rosenwasser, laßt sie darin erkalten, und hebt sie sofort zum Gebrauch auf. Diese Pomade dient auch vortrefflich, harte Hände weich zu machen.

Wohlriechende Haarpomade.

Man nimmt ganz frisches Schweinefett, reiniget es von allen Häuten, Blutgefässen und Fasern, wäscht es zu wiederholtenmalen mit

fri-

frischem Wasser aus, bis das Wasser nicht mehr blutig wird, dann schneidet man es in kleine Stückchen, und schmelzet es bey einem gelinden Feuer, wobey man ein wenig Wasser dazu gießt damit das Fett nicht anbrenne und schwarz werde, und sich vor dem dabey entstehenden Spritzen in Acht nimmt. Wenn es geschmolzen, läßt man es durch einen Durchschlag laufen. Von diesem gereinigtem Fette nimmt man zwölf Unzen, und reibt es, indem man von Zeit zu Zeit etwas starkriechendes Rosenwasser zusetzt, mit einer hölzernen Keule so lang ab, bis es eine schneeweiße Farbe bekommen hat; alsdann mischt man noch zwölf Tropfen Rhodusöl, Lavendelöl oder Zitronenöl darunter.

Oder: Man reibt zweyunddreyßig Unzen auf vorbesagte Weise Schweinefett mit vier Unzen Rosenwasser so lange ab, bis sich beydes aufs genaueste mit einander vermischt hat. Hierauf bringt man die Mischung in eine sehr gelinde Wärme, damit sie zerfließe, und sobald solches geschehen, läßt man sie kalt werden, da sich dann das Wasser zu Boden begiebt, welches man absondert: dagegen mischt man zwanzig Tropfen Zitronenöl, Bergamotöl, Zedraöl oder ein anderes beliebiges Oel unter das Fett, und reibt es so lange, bis es weiß wird.

Wie man den Mangel eines Mistbeetes auf eine bequeme Art ersetzen kann.

Wer keine Mistbeete hat, oder auch keine Pflanzen bekommen kann, der kann seinen Zweck dennoch und zwar auf eine viel wohlfeilere Art erreichen, wenn er in der Mitte oder zu Ende des Märzes so viel kleine Töpfe, als er Pflanzen haben will, mit guter fetter Erde füllet, und in jeden ein beliebiges gutes Saamenkorn leget. Diese Töpfe müssen in einer temperirten Stube oder Kammer, die im erforderlichen Fall durch eine offene Thüre erwärmt werden kann, auf einen Tisch, oder auf eine besondere gemachte Stellasche, so nahe als möglich an die Fenster gestellt werden, durch deren Eröffnung die aufgegangenen Pflänzchen, so oft die Witterung es verstattet, freye Luft bekommen können. Ihr Stand in einer Wohnstube ist zu dieser Zeit nicht wohl anzurathen, weil diese die meiste Zeit wärmer ist, als die Pflanzen es vertragen können. Stellet sich im April schönes Wetter ein, so können die Pflanzen den Tag über in freye Luft gesetzt, und des Nachts wieder in Schutz gebracht werden. Zu Anfang des May werden diese Pflanzen, wenn die Witte-

rung günstig gewesen ist, zwar nicht sehr hoch, aber desto ausgebreiteter und stämmiger seyn. Alsdann wird der Topf umgestürzt, und jede Pflanze zwey Fuß weit von der andern auf ein gut gedüngtes Land gesetzt. Hier empfinden sie das Versetzen gar nicht. Die freye Luft ist ihnen ebenfalls nicht so fremd, daß sie dieselben anfangs am Wachsen hindern sollte. So sind auch ihre Blätter schon hart, und die Erdflöhe können ihnen weniger schaden.

Statt Blumen, Blümchen zu erziehen.

Ich habe bey einem Frauenzimmer einen Garten von mehr als fünfzigerley lebendigen Blumen auf einem Brette von ungefähr anderthalb Ellen Länge gesehen: die Blumen waren überaus klein, und der größte Blumenstock kaum anderthalb Zoll hoch. Die ganze Kunst, die Natur so ins kleine zu bringen, bestehet darin: daß man das Saamenkörnchen von einer Blume in einen ganz kleinen Blumentopf steckt. Die Blumentöpfe des gedachten kleinen Gartens waren von Porzellan, und so klein, daß sie kaum einer wälschen Nuß groß Erde in sich fassen konnten.

Mittel wider die Erdflöhe.

Zarte junge Pflanzen, als von Kohl, Blumenkohl, Nelkenblumen u. dgl. vor den Erdflöhen zu schützen, säe man den Saamen erst in kleine Töpfe, diese grabe man hernach in die Erde, in einer Höhe, wo die Erdflöhe nicht hinkommen, längs einem Spalier z. B. gegen Morgen. Ist die Pflanze stark genug, so setze man sie vorsichtig in die volle Erde. Man hüte sich auch, dergleichen Sämereyen in eine Erde zu bringen, die schon von diesen Thierchen und ihren Eyern voll ist. Das Land umzupflügen, ist ein eben so sicheres Mittel, als sie und ihren Saamen durch starkriechende Sachen zu vertilgen.

Ohrwürmer zu fangen, auch, wenn ein solcher oder ein Floh ins Ohr gekommen ist.

Der Ohrwurm ist den Blumen und Früchten schädlich; er zerfrißt die jungen Triebe, die Blätter, und die zarten Pflanzenstiele. Er bohret sich in halb offene Früchte, und auch in solche, welche zarte Haut haben. Um ihn mit leichter Mühe in Menge zu fangen und zu vertilgen, hängt man an die Spalierbäume Rinds-

Schaaf= oder Schweins Klauen, oder auch kleine ausgehöhlte Stückchen Hollunderrohr. Die Keller= und Ohrwürmer kriechen bey Tage hinein, man wirft sie alsdann ins Wasser.

Ist ein Ohrwurm oder ein Floh ins Ohr gekommen, so ist das beßte Mittel, Baumwolle ins Ohr zu stecken, beide verwickeln sich darin, und können leicht herausgezogen werden.

Mittel zu Vertilgung der Schnecken.

Die Schnecken können in den Gärten, in den Weinbergen, und auf den Aeckern grossen Schaden thun. Sie fressen bey Nacht, und bey Tage nur, wenn nasse Witterung ist. Der Kibitz, ein Vogel, der in einem Garten leicht zahm wird, und durch sein durchdringendes Geschrey sich vor den Katzen zu verwahren weis, passiret für einen grossen Schneckenfresser, und kann also als ein solcher gebraucht werden. Der gefährlichste Feind der Schnecken ist der Frosch, (auch die Schildkröte); wo man welche in einem Garten unterhält, werden die Schnecken in kurzer Zeit ausgerottet.

In feuchten Jahren siehet man viele kleine braune Erdschnecken, welche am Getreide und

andern Pflanzen grossen Schaden thun, und sie bis auf die Wurzeln abfressen. Frischer ungelöschter Kalk mit Ofenruß vermischt, und im Feld oder im Garten ausgestreuet, befördert den Wachsthum der Pflanzen, und tödtet zugleich die Schnecken. Ist das Terrain nicht zu groß so kann man sie auch durch Seifenwasser vertilgen.

Um den Kohl vor den Schnecken zu schützen ist nichts bessers, als folgende Komposizion. Man nimmt ein Maaß Mistsumpf dazu eine halbe Unze Aßäfötidä = Waid und Knoblauch nach Gutdünken; ferner eine halbe Hand voll gestossenen Lorbeeren, eine Hand voll Hollunderblätter, und eine Hand voll Wurzel von der Eberwurz. Dieses alles läßt man drey bis vier Tage weichen, tauchet alsdann einen Strohwisch ein, und besprenget damit die Pflanzen. Die Schnecken sterben davon augenblicklich, oder verlassen wenigstens die Pflanzen.

Na=

Naturgeschichte der Ente.

Die Ente, (Aente), ist ein bekannter Wasservogel mit geradem Schnabel, welcher theils unter die zahmen, theils aber auch unter die wilden Vögel gehöret. Besonders wird das Weibchen mit dem Nahmen Aente, das Männchen aber mit dem Nahmen Aenterich oder Anter belegt. Diesen erkennet man an den über dem Schwanze, vorn nach dem Körper zu, befindlichen krummen Federn, und (wenn er nicht von der weissen Art ist) an dem schönen blau und grün spielenden Kopfe, auch am Laute, denn er schreyet fast gar nicht, sondern hat nur eine heisere schwache Stimme. Auf den Meyer- oder Ackerhöfen, wo viel Sumpf oder Wasser ist, können die zahmen Hausänten mit gutem Nutzen gehalten werden, dahingegen sie den Fischteichen nachtheilig sind, indem sie die kleinen Fische wegfangen und selbige verschlucken. Man hat weisse, bunte, und graue Aenten, unter welchen die letztern den Nachstellungen der Raubvögel nicht so sehr unterworfen, und auch dauerhafter sind, als die erstern.

Ein Aenterich kann zehn bis zwölf Aenten bestreiten, und beyde Geschlechter dienen vier Jahr, und darüber, zu der Zucht. Die Aen-

teriche sind zuweilen dermaßen geil, daß sie die Aenten ganz entkräften; diese aber haben die Unart an sich, daß sie ihre Eyer gern ausserhalb in die Gesträuche legen, wenn sie nicht in der Legezeit alle Morgen befühlt oder getastet, und gezwungen werden, ihr Ey in das ihnen bereitete Nest zu legen. Die Eyer, deren eine Aente in jeglichem Sommer dreyßig bis vierzig Stück leget, werden zum öftern durch Hühner ausgebrütet, und einer Henne leget man so viel Eyer unter, als einer Aente, nämlich dreyzehn bis fünfzehn Stück, dahingegen eine Truthenne ein und zwanzig bis fünf und zwanzig bedecken kann. Das Brüten dauert acht und zwanzig Tage. Uiberhaupt ist es vortheilhafter, eine Henne auf Enteneyer zu setzen, als alle Arten von Aenten; weil letztere die Jungen gar zu früh zu Wasser führen, worin einige bey kaltem Wetter umkommen; dahingegen selbige der Henne eine ziemliche Zeit auf dem Lande nachfolgen, und etwas stark werden, ehe sie es wagen, sich von der Henne zu trennen.

Die kleinen jungen Aenten bekommen zu ihrer Nahrung, in den ersten drey Tagen, etwas gehackte Hühner- oder Gänseeyer, mit Brodkrummen vermengt, und mit etwas Wasser angefeuchtet; die folgenden drey Tage giebt

man

man ihnen nur etwas angefeuchteten Schrot. Nachher kann man jung und alt auf einen Graben oder Teich, worauf etliche Zober voll grüne Meerlinsen geschüttet worden, jagen, und den Jungen nur Morgens und Abends etwas Träber oder angefeuchtete Kleye geben, bis sie vier oder sechs Wochen alt sind; alsdenn pflegen sie für ihren Unterhalt, auf den Höfen und im Felde, oder auf dem Wasser, selbst zu sorgen.

Damit man nicht Mühe haben dürfe, die jungen Aenten täglich einzutreiben, kann man an ihren Stall zweyerley Thüren machen; die äußere wie gewöhnlich von Brettern; die andere aber von Gitterwerk, wie Fallthüren, welche die Aenten aufstoßen können, und wodurch sie sich also selbst fangen. Den Tag hindurch läßt man beyde Thüren offen, damit die Enten, so oft sie hungert, frey aus- und eingehen können, gegen den Abend aber macht man die Gitterthüre zu, daß sich die Aenten fangen, und des Nachts machet man auch die äußere Thüre zu.

Den Sommer über sind die Aenten leicht zu erhalten, denn den Tag über läßt man sie laufen, und giebt ihnen des Morgens und Abends etwas Futter. Sie leben mehr von dem Schlamme, den Wasserlinsen, dem Fisch- und Froschlaich, jungen Fischen und Korn, als von dem Grase. Sie fressen auch die räuberischen Feld und Garten-

tenschnecken, und man kann sie daher zu deren Vertilgung gebrauchen. Im Winter nähret man sie mit Kaff, allerhand bey dem Dreschen gesammelten Gesame, und mit Träbern. Auch durchsuchen sie die Pferde- und andere Viehdünger und Pfützen.

Man mästet sie, wie die Gänse; nur muß man sie frey und uneingesperrt herum laufen lassen, und ihnen, zum Baden, Wasser in einem grossen flachen Gefäße hinsetzen.

In Ansehung der Krankheiten, denen sie unterworfen sind, werden sie auf gleiche Weise mit den Gänsen behandelt.

An einigen Orten pflegt man die Aenten eben so, wie die Gänse bey lebendigem Leibe des Sommers mehrmahlen zu rupfen. Die Federn der Gänse müssen aber, da sie härter sind und die Aentenfedern abreiben, nicht mit diesen vermischt, sondern eine jede Gattung beysammen gelassen werden.

Auf stehenden Seen kann man vermittelst der Aenten einen Fischfang zum Vergnügen anstellen. Man bindet nämlich beköderte Angelhacken an die Füße der Aenten, welche, indem sie auf der See schwimmen, selbige den Fischen ins Gesicht bringen. Wenn nun ein großer Hecht an die Lockspeise anbeißt, so siehet man einen lustigen Kampf zwischen dem Vogel und

dem Fische. Um aber nicht beyde zu verliehren, muß unter den Flügeln eine Schnur durchgestecket werden, deren Ende man auf dem Lande behält.

Die Aenteneyer sind grünblaulich, und etwas größer, als die Hühnereyer, aber nicht so gesund zu essen.

Das Schlachten, Reinmachen, Einböckeln und Räuchern der Aenten ist mit diesen Verrichtungen bey Gänsen völlig übereinstimmend. Ihrer fernern Zurichtung aber wird weiter unten bey den wilden Aenten Erwöhnung geschehen.

Die Türkischen oder Indianischen Aenten sind fast noch einmal so groß, als unsere zahmen, und um den Kopf mit Fleisch oder vielen blutrothen Wärzchen, fast wie die Kalekutischen Hühner, bewachsen. Die mehresten sind aus Schwarz und Weiß gescheckt. Es giebt auch eine Art, die etwas kleiner und an Federn zimmetfarbig ist. Das Männchen düftet einen Bisamgeruch aus. Wenn ein Türkischer Aenterich mit zwey gemeinen Aenten eingesperret wird, daß sie sich paaren, so giebt es eine häufige Brut, und das Fleisch dieser Art ist zärter, als von den eigentlichen Türkischen Aenten.

Die wilden Aenten sehen mehrentheils schwarzgrau aus, übrigens aber sind sie den

zahmen ganz ähnlich. Es giebt aber viele Geschlechter derselben, welche sowohl in Ansehung der Größe und Farbe, als auch des Geschmackes, sehr unterschieden sind. Besonders bemerkt man 1) die Bergänten, die in Grönland zu Hause gehören, von schwarz und weissen Federn, und an Größe den unsrigen gleich; 2) Bläßänten; 3) die Kriechänten, die kleinste Art der wilden Aenten, die sich von andern durch einen grünen Fleck auf den Flügeln, und durch eine weisse Linie über den Augen, unterscheiden, und wovon es verschiedene Abänderungen giebt, welche gemeiniglich grau, braun, oder sprecklicht sind. Sie sind gemeiniglich in den Nordländern anzutreffen, halten sich nicht häufig beysammen, und fliegen, wegen ihres kleinen Leibes, sehr schnell, und sind, wegen ihres Untertauchens, sehr schwer zu schießen. Sie schmecken besser, als die gemeinen. 4) Moßänten. 5) Mückänten. 6) Pfeif- oder Speckänten, welche im Fliegen pfeifen und etwas kleiner als die gemeinen Aenten sind. Sie haben kürzere Hälse und Schnäbel als die gewöhnlichen Aenten, sind am Bauche weiß, hecken nicht hier zu Lande, außer in großen Brüchen, und finden sich zur Herbst- und Winterszeit auf dem Zuge an den offenen Quellen und Flüssen sehr häufig ein, da sie denn gemeiniglich sehr fett

und

und wohlschmeckend sind. 7) Rothhälse. 8) Schellänten. 9) Schildänten. 10) Schmalänten, die um ein merkliches kleiner, als die gemeinen Aenten sind, in großen Sümpfen brüten, und wie die gemeinen ziehen. 11) Seerachen, welche zu der größten Art wilder Aenten gehören, und am Leibe ganz weiß, am Kopfe aber schwarz sind. Sie verschlingen in den Teichen die größten Fische, welche sie in dem Magen und Rachen behalten, bis sie von unten nach und nach verdauen und das andere nachrücken können. 12) Spitzschwänzige Aenten. 13) Störänten. 14) Taschenmäuler. 15) Taucher oder Wasserhuhn.

Die wilde Aente hat mit der zahmen in Absicht des Eyerlegens, Brütens, und der Art, sich und ihre Jungen zu ernähren, ziemliche Aehnlichkeit, außer daß ihre Eyer ganz grün sind, und der Aenterich das Weibchen zur Mittagszeit im Brüten ablöset. Im Herbste ziehen die wilden Aenten mit großen Schaaren weg, und kommen im Frühlinge, so bald die Gewässer vom Eise entblößet sind, wieder; bei warmen Flüssen and Quellen aber pflegen sie auch auszuhalten.

Wenn die zahmen Aenten oft untertauchen oder baden, oder die wilden Aenten dick und haufenweise in einander fliegen, zeigen sie Re-

gen an, und wenn sie ihre Flügel oft schwingen und zusammen schlagen, deuten sie Wind an.

Junge wilde Aenten pflegt man unter den zahmen aufzuziehen, und sucht sie zahm zu machen, man verfehlt aber gewöhnlich seinen Zweck. Es gehet indessen durch folgende Mittel an, sie ganz zahm zu gewöhnen. Man läßt bey einem Drechsler eine hölzerne Schachtel, so hoch und breit, als es die Menge der Jungen Aenten erfordert, machen. Hierauf passet man einen großen Deckel, den man nach Belieben auf- und zu machen kann. In diese Schachtel setzet man die jungen Aenten, wenn sie kaum drey Tage alt sind. Die Schachtel mit den Aenten setzet man in einen auf dem Feuer stehenden Kessel mit kaltem Wasser, und läßt sie darin so lange stehen, bis das Wasser kochend wird. Hierbey ist aber zu beobachten, daß die Aenten etwas Luft bekommen, welche unter der Zeit so gewaltig schwitzen, daß das Wasser von ihnen läuft. In dieser Badstube müssen sie so lange sitzen, bis sie zu taumeln anfangen, alsdenn öffnet man die Schachtel und nimmt sie aus dem Wasser heraus. Nachdem sie in der Luft etwas abgekühlet worden, setzet man auch die jungen Aenten heraus, und erziehet sie unter den zahmen. Wenn die Aenten schon etliche Wochen alt sind, da man sie einfängt, müssen sie öf-

ker in solchem trockenen Bade zum Schwitzen gebracht werden, damit sie ihre Wildheit verliehren.

Wer die wilde Aentenzucht betreiben will, leget zu diesem Behufe ordentliche Aentengehäge oder eingefaßte Theile eines Sees oder Stroms mit niedrigen Schilfhütten an, und fängt die Aenten mit Einfassungen durch Damme von Faschinen, welche nach dem großen Wasser zu breit auseinander, nach dem Ufer zu aber immer schmäler werden. Den schmalen Theil sondert man in verschiedene Reviere, durch Fallthüren von leichtem Gitterwerk, ab, und locket die wilden Aenten mit ihren Jungen, durch ausgestreute Lockspeisen und zahme Lockänten, nach und nach aus der breiten Einfassung in die schmale, mit der Zeit zwischen die Fallthüren, und endlich durch die lezte Fallthüre in eine unfern dem Ufer angebrachte schmale und oben mit einer durchsichtigen Decke (etwa vom Netz) versehene Einfassung, in welcher man sie alsdann zusammen treiben und vermittelst eines Hundes greifen kann.

Außer dieser Art des Aentenfanges wird derselbe auch durch Netze mit großen weiten Maschen ausgeübt. Dergleichen Netze stellet man in das Rohr oder Schilf, so daß achtzehn Reihen dreyzolliger Maschen über dem Wasser aufge-

gerichtet stehen. Alsdenn treibet man die Aenten behutsam gegen das Netz, durch welches sie durchschwimmen wollen, und in den Maschen hängen bleiben. Dieser Fang berücket zwar nur junge, noch unbeflogene Aenten, jedoch aber werden auch öfters die alten, aus Begierde, ihre Jungen zu tretten, mit hinein gezogen.

Eine andere Art des Fanges wird mit Hamen oder Garnsäcken und Prellnetzen auf die Art veranstaltet, wie bey dem Fischfange üblich ist, nur muß das Gestelle, welches bey der Fischerey im Wasser angebracht wird, bey dem Aentenfange nur etwa einen Fuß unter dem Wasser, das übrige desselben aber über dem Wasser gestellet, und die Aenten müssen behutsam heran getrieben werden.

Mit Angeln sind wilde Aenten und Gänse auf folgende Art gar leicht zu fangen. Man schlägt in das Gewässer Pfähle ein, deren oberer Theil etwa zwey Hände hoch unter Wasser bleiben muß. Auf jeden dieser Pfähle leget man einen etwa fünf Pfund schweren Stein, an welchem eine Starke Angelschnur, welche etwa eine Elle lang seyn muß, befestiget ist. An die Angelhacken stecket man kleine Fische, oder ein Stück Rindslunge, wenn nun eine Aente den Angel verschluckt, und an den Faden den Stein bewegt, fällt dieser von dem Pfahle hinunter,

reißet den Angel fest in den Schlund der Aente, und hält diese von dem Fortkommen zurück.

Endlich werden auch die Aenten auf einem nach Art eines Vogelherdes am Ufer angelegten Aentenherde, vermittelst eines Garnes, oder eigener Schlagwände von Netzen, und durch Lockänten gefangen.

Auf eine lustige Art kann man die Aenten fangen, wenn ein Mensch den Kopf in einen ausgehöhlten großen Kürbis stecket, in welchem ein Paar Löcher für die Augen angebracht, und so im Wasser gegen die Aenten zugehet, daß der übrige Körper beständig unter dem Wasser verborgen bleibe. Die Aenten welche diese Erscheinung für einen schwimmenden Kürbis halten, nähern sich demselben, aus Neigung davon zu fressen und damit zu spielen, so unbehutsam, daß der Aentenfänger dieselbe unter dem Wasser an den Beinen ergreifen, eine nach der andern schnell unter das Wasser ziehen und an verschiedenen am Gürtel befestigten Schleifen anhängen kann.

Wenn man die Aenten schießen will, bindet man im Frühlinge einer zahm auferzogenen wilden Aente einen langen Bindfaden um den Leib, läßt sie auf dem Teich schwimmen, und locket damit, indem man dieselbe nach und nach an das Ufer ziehet, den wilden Aenterich heran,

bis selbiger der im Schilf oder in der Erde versteckten Hütte des Jägers schußrecht gekommen, da man denn eine Bewegung machet, damit der wilde Aenterich auffliege, und man denselben im Fluge schießen könne, und nicht etwa die Lockänten treffen möge.

Hierbey ist zu bemerken, daß wenn die Aenteriche nicht bald fallen wollen, man die Aente anrühren müsse, damit sie anfangen zu schreyen, welches man auch dadurch befördern kann, daß man sie vorher etwas hungern läßt.

Bey der Zurichtung der Aenten ist besonders darauf zu sehen, daß man die Arten, welche besonders stark nach Fischen oder Morast schmecken, nicht zum Kochen, sondern zum Braten anwende; da man denn diesen üblen Geschmack sehr vertreiben kann, wenn man der Aente die Haut und das Fett abziehet, den Körper etwa sechs Stunden in die Erde vergräbt, solchen alsdenn mit warmen Wasser wäscht, mit Speck durchspickt, und gehörig braten läßt.

Die zahmen Aenten werden am Spieße oder im Ofen gebraten, auch mit verschiedenen Saucen gekocht, und in Pasteten zubereitet. So z. E. werden selbige mit Austern, mit Blumenkohl, in brauner Brühe, mit einem Coulis, mit Kapern und Corinthen, mit Endivien, mit grünen Erbsen, mit kleinen Rüben, mit gehackten Champignons und mit Steinbilzen zuge-

gerichtet, oder auch mit Wirsinger Kohl, wie auch mit einer Hagebuttenbrühe gekocht.

Eine gute Fleckkugel zu machen, die man immer bey sich tragen kann.

Man nimmt einen trockenen und ganz dürren Thon, schabet denselben ganz klar, und feuchtet ihn mit Limonensaft, das ist mit ausgedrücktem verfaulten Zitronensaft an, mischet auch etwas reine Pottasche darunter, und knetet den Thon als einen Teig wohl unter einander, machet bequeme Kugeln daraus, und laßt sie an der Sonne wohl trocken werden. Wenn man nun einen Fleck in ein Kleid bekommt, so macht man nur den Fleck mit Wasser naß, und streichet oder reibet denselben mit solcher Fleckkugel wohl an, läßt solches zusammen an der Sonne wieder trocken werden, und den Fleck mit frischem reinem Wasser abwaschen, so wird er vergangen seyn.

Mehlwürmer für Nachtigallen zu ziehen.

Man nimmt ein grosses Zuckerglas oder auch einen Topf, legt etwas Sauerteig, womit man Brod bäckt, hinein, schüttet Mehl darauf, thut einen Bogen mit Wasser angefeuchtetes Fließpapier dazu, setzt zehn bis zwölf Mehlwürmer hinein, bindet das Gefäß zu, und setzet es an einen warmen Ort, (im Winter hinter den Ofen) so wird man in vier Wochen viele tausend bekommen, und neben den Würmern eine Menge schwarzer Käfer erblicken.

Die Mehlwürmer kann man bey den Bäckern bekommen. Wer aber selbst einen Mehlkasten hat, der feuchte einen wollenen Lappen mit Wasser an, und lege ihn unter den Mehlkasten, so werden den andern Tag viele Mehlwürmer im Lappen seyn.

Ohne Kalender zu wissen, ob der Mond in Abnehmen oder Zunehmen sey.

Wenn man sich gegen den Mond stellet, und derselbe zeiget den hohlen Einschnitt zur rech=

rechten Hand, so ist er im Abnehmen, ist aber der Einschnitt zur Linken Hand, so ist er im Zunehmen.

Rothe Dinte.

Man nimmt des beßten Fernambuckholzes ein Viertelpfund, gestossenen Alaun, und gereinigte Weinsteinkrystallen, von jedem zwey Loth. Dieses wird mit einem Quart Regen- oder Flußwasser gekocht, bis die Hälfte davon übrig bleibt. Nachher wird zu diesem halben Maaße annoch warme Dinte hinzu gethan, des beßten weißen arabischen Gummi und des feinsten Zuckers von jedem 2 Loth. Die Säure der Weinsteinkrystallen ist das Wesentlichste bey dieser Dinte, selbige bey ihrer dadurch hervorgebrachten schönen rothen Farbe zu erhalten. Die mit dieser Dinte geschriebene Schrift hatte sich nach zehn Jahren nicht verändert, sondern war noch vollkommen roth und lebhaft an Farbe.

Die beste Art Spargel zu legen.

Der Boden muß locker und etwas sandig, zugleich niedrig aber nicht feucht seyn. Zur Herbstzeit macht man darin Graben, drey Fuß breit und eben so tief, hierein eine Lege Hühner-

nermist, welches der beste ist, darauf eine Lage lockere Erde von der Oberfläche eines Kothlandes. Nun macht man reihenweise, in einer Weite von einer Spanne kleine Grübchen, und legt in jedes etliche Saamenkörner, scharrt die Löcher zu, und bezeichnet jedes mit einem Stöckchen, damit man im Sommer die Pflänzchen kennen kann, hierauf eine kleine Lage sandiges Erdreich mit Hühnermist vermischt. Im Sommer werden die Pflanzen vom Unkraut rein gehalten, und an dürren Tagen begossen. Im Herbst werden sie mit einer Lage sandigem Erdreich und Hühnermist erhöhet, und dieß wird drey Herbste hinter einander gethan. Dann kann der Spargel schon gestochen werden, und dauert über dreyßig Jahre.

Eyer zu salzen ohne die Schale zu zerbrechen.

Dieses Geheimniß bestehet darin, daß man selbige mit einem von Lehm, gemeiner Asche, und Meersalze zusammen gesetzten Teige bestreichet, sodann in einen Backofen oder auf glühende Kohlen legt, und sie so lange darin läßt, als Zeit erfordert wird, um sie zu kochen. Dergleichen Eyer lassen sich über Jahr und Tag aufbewahren.

Naturgeschichte des Eichhorns.

Das Eichhorn, (Eichhörnchen, Eichhermelin), ist ein vierzehiges vierfüßiges Thier, welches einen großen haarigen Schwanz hat, kaum halb so groß als ein Kaninchen ist, und sich gewöhnlich auf den Bäumen in den Wäldern aufhält.

Die nördlichen Wälder sind das Vaterland dieser Thiere. In Deutschland sind sie gemeiniglich fuchsroth oder braun, in Norden und Amerika trifft man sie von verschiedenen Farben an, die weissen und grauen schätzet man aber wegen ihres Pelzwerkes vorzüglich.

Das Weibchen hecket gemeiniglich drey bis fünf Junge in Nestern auf den Bäumen oder in den hohlen Stämmen derselben aus. Ihre Speise bestehet in Laubknospen, Holzsamen, Rinden, Nüssen, Eicheln und Buchmast. Sie ergreifen und bringen die Speise mittelst der vordern Füße zum Munde, wobey sie allerhand possirliche Stellungen machen, weßwegen man sie jung aus den Nestern zu nehmen, in Stuben zu füttern, und dadurch ganz zahm zu machen pflegt. Sie nehmen alsdenn begierig alle Nüsse, Kerne und Früchte an, die man ihnen vorhält, und schälen mit ihren scharfen Zähnen das

Obst so artig, als ob es mit einem Messer geschähe. Ihre natürliche Reinlichkeit beweisen sie durch beständiges Lecken und Putzen. An sich besitzen sie eine hellere Stimme, als der Hausmarder; wenn man ihnen aber eine Speise wegnehmen will, oder sie auf eine andere Weise zum Zorn reitzet, bezeigen sie ihren Unwillen durch ein vernehmliches mißvergnügtes Brummen und Murmeln, und ihr Biß ist empfindlich schmerzhaft, und gefährlich. Die Hunde scheuen sie sehr, und suchen sich mit einem ängstlichen Geschrey von ihnen zu entfernen. Das unangenehmste an ihnen, wenn man sie in den Stuben hat, ist der üble Geruch ihres Harns, und ihre Neigung, an dem Bley und an den Rähmen der Fenster zu spielen, und selbige zu zernagen. In den Wäldern klettern sie auf den Bäumen herum, und bewegen sich so schnell, daß man glauben sollte, sie flögen von einem Ast auf den andern.

Man fängt die Eichhörnchen in den Wäldern sowohl mit Schlingen, als mit Fallen, welche letztere aus zwey Brettern bestehen, deren das oberste auf leicht gestellten Hölzern beweglich ruhet, so daß es bey Berührung der an den kleinen Hölzern befestigten Lockspeise niederfällt, und das Eichhorn erschlägt. In Sibirien hat mancher Bauer an tausend dergleichen

chen Fallen auf den Bäumen, welche den Eigenthümern eine so ansehnliche Einnahme verschaffen, daß sie öfters Arbeitsleute auf ein ganzes Jahr miethen, und ihnen den dritten Theil der gefangenen Eichhörner statt ihres Lohnes abgeben, womit diese auch völlig zufrieden seyn können, wenn gleich daselbst das Tausend nur mit 27 Rubel bezahlt wird. Die Balge dieser Thiere, besonders der weissen, der grauen, so Grauwerk abgeben, und der bunten werden zu allerley Pelzwerk, und die Schwänze zu Mahlerpinseln gebraucht, das Fleisch aber wird nur an einigen Orten gegessen. Es giebt über fünfzehn verschiedene Arten Eichhörner, worunter das Virginianische wohl drey-bis viermal so groß ist, als die gewöhnlichen; andere Arten aber, als der Palmist, u. m. dgl. nur wie eine Ratze sind. Unter den verschiedenen Arten ist das Preussische graue Eichhorn, Haselmaus genannt, eines der vorzüglichsten, wegen des bekannten Grauwerks, welches ihre Bälge hergeben.

Im Norden sollen diese Thiere ihr Land, wie die Zugvögel, bey tausenden verlassen, und den ihnen nacheilenden Bauern öfters durch das Uibersetzen über einem Strom entkommen. Zu einem solchen Uibersetzen wissen sie sich eines Stücks Holz oder Borke geschickt zu bedienen,

indem sie sich darauf setzen, mit dem rechten Vorderfuß im Wasser steuren, und den Schwanz als ein Segel in die Höhe stellen.

Zubereitete Erde zu ausländischen Gewächsen.

Man mische fünf Theile verfaultes Baumlaub, einen Theil verwesenen Menschenmist, und zwey Theile ungelöschten Kalk wohl zusammen, und verwahre die Mischung in einer wohlverdeckten Grube, in welcher sie binnen zwey Monaten zu einer vorzüglich schönen Erde wird. Hierzu kann der Sand aus den sogenannten Speichelkasten, deren sich besonders die Tobacks-Raucher bedienen, mitgenommen werden. Auch ist die auf lockern Wiesen aufgeworfenen Maulwurfserde zu dergleichen Gebrauche dienlich.

In Afrika, Italien und andern warmen Ländern, giebt es feine nahrhafte Erdarten, welche theils ohne Vermischung, theils mit andern Eßwaaren vermengt, genossen werden. Dergleichen mergelartige eßbare Erdarten sind die Erden: Bucaros, Checao, Patna und andere Thonerden oder Tophsteine.

Vom

Vom Erdbeben.

Das Erdbeben ist eine heftige Erschütterung des Erdbodens, welche von unterirdischen Entzündungen verursachet wird. Wird der Erdboden von einer verborgenen Gewalt in die Höhe gestoßen, so nennt man solche Erschütterung einen Erdstoß. Wird der Erdboden gemächlich gehoben, so, daß die darauf befindlichen Bäume und andern Gegenstände sich nach den entstehenden Thälern neigen: so heißt dieses eine Erdneigung. Erzittert aber der Erdboden wie ein hohles Gewölbe, welches von einer großen Gewalt gestossen wird, so nennet man solches eine Erderschütterung.

Von den vielfältigen Erdbeben, welche vor alten Zeiten ganze Länder von einander getrennet, findet man in den ältesten Schriftstellern deutliche Schilderungen und Beyspiele, wovon eins der bekanntesten dasjenige war, wodurch neun und siebenzig Jahr nach Christi Geburt, die Stadt Herculanum vier und sechzig Fuß tief versunken, und nach vielen hundert Jahren unter der Erde wieder entdeckt ist. In den neuern Zeiten sind besonders merkwürdig die Verwüstung der Stadt Lima, Lissabon, und das Erdbeben in Calabrien.

Die Erdbeben sind theils mit Feuerausbrüchen verbunden, theils ohne dieselben. Alle entstehen in so weit von unterirdischen Entzündungen, als dieselben nebst der erhitzten Luft und den elastischen Dünsten keinen freyen Ausgang in den Dunstkreis erhalten können. Je nachdem diese Entzündungen tief-oder flachliegend sind, und nachdem sie sich bloß unter dem festen Lande oder auch unter dem Meere verbreiten und ausdehnen, bringen sie Ausbrüche von Feuerströmen oder nur bloße den Erdboden, oder auch die Gewässer des Meers betreffend, mit sich.

Die Witterungen können Gelegenheit geben, daß Erdbeben ausbrechen; so wie die größten Veränderungen im Luftkreise mit den unterirdischen Entzündungen zusammen hängen und von ihrem Einflusse größtentheils abhängen. Ja es können die Schwefeldünste bey allen Arten der Erdbeben, auch ohne Feuerausbrüche, unvermerkt durch die Erde ausdünsten, und die Witterungen die freyen Ausdünstungen aus der Erde hindern, und Erdbeben veranlassen. Die außerordentliche Feuchtbarkeit, und warmen Dünste aus dem Erdboden und den Gewässern Italiens, besonders wenn Erdbeben gewesen, beweisen dieses sehr deutlich.

Uiberhaupt sind die Einflüsse, welche die Erdbeben auf den Erdboden beweisen, zwar höchst fürchterlich und schrecklich für diejenigen Gegenden, die sie unmittelbar betreffen; im ganzen aber dennoch eine wahre Wohlthat der Natur; weil die damit, besonders bey den Feuerausbrüchen, verbundenen Dünste, eine große Fruchtbarkeit des Erdbodens auf entfernte weite Gegenden verbreiten, und zu dem fernern Bestehen des Erdbodens nothwendig erforderlich sind; wie solches aus der Naturlehre deutlich erhellet.

Wider den Stich der Mücken und Schnacken.

Das beßte Mittel ist, daß man den Stich mit Salmiackgeist wäscht. Hat man diesen nicht gleich bey der Hand, so ist es hinlänglich, den gestochenen Theil tüchtig zu kratzen und mit frischen Wasser abzuwaschen. Etwas Theriak mit süssen Mandelöl vermischt und den Stich damit bestrichen, heilet auch bald.

Wenn man sich Hände und Gesicht einige Augenblicke mit Tabaksrauch räuchert, und solchen auch alle Abende durch die Schlafkammer gehen läßt, so bleiben die Mücken weg.

Ein anderes Mittel, sich des Nachts vor diesen Insekten zu sichern, ist folgendes: Man setzt einige Stunden vor dem Schlafengehen nach verschlossenen Fenstern eine angezündete Laterne in die Kammer, die man vorher auswendig mit Honig, der in Wein oder Rosenwasser zerlassen worden ist, bestreicht. Dadurch werden alle Mücken herbeygelockt, und sie bleiben alle kleben, ohne sich wieder losmachen zu können. Das Zumachen der Fenster ist darum nöthig, weil sonst alle Mücken der Gegend nach dem Geruch in die Kammer kommen würden.

Bloß Baumöl auf den Mückenstich gestrichen, ist auch ein gutes Mittel. Auch ist zu merken, wenn man die Mücke gleich im Anfange auf der Hand, oder im Gesicht todtschlägt und abziehet, so wird der Stich allezeit schlimmer, als wenn man sie sich erst satt saugen und wegfliegen läßt. Vermuthlich bleibt im ersten Falle der Stachel mit dem Widerhacken in der Wunde stecken, und verursacht eine Entzündung.

Mittel wider die Wanzen.

Diejenigen, welche die Wanzen vertreiben wollen, versehen es gemeiniglich darin, daß sie nur immer ein Mittel, und zwar bloß in den Bettstellen, und nicht mehrere nach Beschaffen-

heit der Umstände zugleich gebrauchen; daß sie solche nicht oft genug wiederhohlen, und daß sie dabey mehr auf die Vertilgung der Alten als der Brut bedacht sind. Folgende Mittel sind die wirksamsten, von welchen man nach Beschaffenheit der Umstände wählen kann.

1) Nach vorhergegangenem Waschen der Bettüberzüge, des Strohsackes und des Bettgestelles thut man in eine recht glühende Kohlenpfanne ein Loth Mutterharz (Salbanum) und eben so viel Aßafötida. Hernach hält man die Kammer gut verschlossen. Es muß dieses des Morgens geschehen, und die Kammer nicht eher als gegen Abend aufgemacht werden. Sobald sich die Dünste verbreiten, ersticken die Wanzen augenblicklich. Bleiben ja noch einige übrig, so findet man sie in ein paar Tagen vertrocknet. Eine Unze dieser Spezereyen ist hinreichend, zwey Betten und zwey Kammern auszuräuchern. Fürchtet man, daß nicht alle Wanzen dadurch getödtet wären, so wiederhole man es.

Die beßte Zeit dazu ist die größte Sommerhitze.

2) Als ein sehr bewährtes Mittel wird von mehreren folgendes empfohlen. Man nimmt ein Nößel höchstrektifizirten Weingeist, eben so viel Terpentinöl, mischt beides unter einander, und thut eine halbe Unze kleine Kampherstückchen

chen darein, die sich in wenig Minuten auflösen. Vermittelst eines Schwammes oder einer Bürste reibt und bestreicht man das ganze Bett, worinn Wanzen stecken. Sowohl Wanzen als Brut wird dadurch getödtet.

3) Geflochtene Wasserweiden unter den obern Theil des Bettes gelegt. Mit Anbruch des Tages pflegen sich die Wanzen gern dahin zu begeben, die man hernach ausschütten und tödten kann. Da sie einen feinen Geruch haben, so ziehen sie sich haufenweise dahin, wo sie ihres gleichen wittern.

4) Man muß im Hornung die Bettstellen aus einander nehmen, mit Weingeist besonders in den Fugen waschen, und alle Löcher und Spalten mit einem Gemenge weißer Seife, Grünspan und Tobak beschmieren.

5) Frische Raute und Sevenkraut, von jedem zwey Hände voll, Rheinfarren, kleine Basilien, grosse und kleine Salbey, Petersilienkraut und Wurzel, von jedem eine Hand voll, und zwey Hände voll Lauchgrün. Dieses alles klein gehackt, und mit neun Maaß Mistlacke ausgedrückt, zu dem Safte vier Maaß Scharfen Weinessig gethan, und damit die Bettstellen, Wände und Balken bestrichen, so werden die Wanzen alle von dem Geruche sterben. Man muß die Kammer eine Zeitlang verschlossen halten.

6) Man nimmt die Blätter und Stängel von Attich oder wilden Feldholder; Rothholder, (Sambucus ebulus L.) der gern an Zäunen oder an schattigen feuchten Oertern wächst. Die Blätter sind dreyeckig und die Beeren roth. Diese Stängel und Blätter legt man unter das Bette, auf die Gurten, auf den Himmel und überall herum, und wiederholt solches alle drey Wochen. Die Wanzen verlassen das ganze Zimmer, und man weis nicht, wo sie geblieben sind. Man kann auch mit frischen Stängeln und Blättern des Attichs auf glühenden Kohlen die Kammern durchräuchern, und sie einige Tage verschlossen lassen. Dieser Dampf vertreibt sie ebenfalls, nur die Brut kommt zu den gewöhnlichen Monaten ihrer Auskunft wieder, da man das Mittel wiederholen muß.

7) Legt man frisch geschabtes Ellernholz in die Betten, und räuchert man zugleich mit den Blättern, so weiß man nicht, wo die Wanzen bleiben. In Bettstellen von diesem Holze wird nicht leicht eine Wanze kommen.

8) Das wirksamste bewährteste Mittel sind die Blutigel. Nicht die schwarzen Pferdigel, sondern die platten breiten mit gelben Rändern, die man in bruchigten Wiesen, besonders in kleinen Flüssen und Bächen, an den Stellen, wo Wäsche gespület wird, leicht haben kann.

Die-

Diese werfe man auf glühende Kohlen. Der Dampf davon muß aber acht und vierzig Stunden in der Kammer bleiben. Es ist den Wanzen so unerträglich, daß sie aus dem ganzen Hause weichen.

9) Eins der bewährtesten ist auch folgendes Mittel: Man rühre ungelöschten Kalk unter Fischtran, und bestreiche damit alles, wo sich Wanzen aufhalten, sie weichen zusehens; und fällt nur ein Tropfen auf eine, so fängt sie an zu Zittern und stirbt. Dieß tödtet auch die Eyer. Um den sechsten Tag wird es wiederholt. In vierzehn Tagen wird sich keine Wanze mehr sehen lassen.

10) Man nehme recht starke Seifensiederlauge, mache sie heiß, und wasche damit so heiß als es seyn kann, alles Holz und Täfelwerk in den Kammern. Ist alles trocken, so lasse man Leim, der aber nicht kochen muß, zergehen, und mische recht scharfen Weinessig darunter. Ist beides warm, so bestreiche man damit alle Fugen und Ritzen des Bretterwerks. Dieß hat dreyerley Vortheile, erstlich werden Alte und Brut dadurch getödtet; zweytens kann das, was noch auskommt, nicht heraus; und drittens kann auch keine Wanze wieder hinein kommen.

11) Ein sehr wohlfeiles und bewährtes Mittel: Man läßt über ein warmes Pferd eine

Frieß-

Frießdecke binden, daß sich der Schweiß davon recht einziehe, und legt diese Decke in das Bette, den andern Morgen, wird man die Wanzen an der Wand todt finden.

12) Lakenblüthen umhergestreuet, vertreibt die Wanzen gleichfalls. Auch im Frühjahr etliche Sträuche von Schlehendorn in der schönsten Blüthe abgebrochen, und bis ins andere Jahr ins Stroh gelegt, dieses ist vor allen andern Mitteln, wenn sie fehlgeschlagen, gut befunden worden.

Von der Fettigkeit.

Die Fettigkeit, welche, in so fern dadurch die Corpulenz, oder allzu große Fettigkeit des menschlichen Leibes verstanden wird, entstehet alsdenn, wenn unser Blut mit allzu viel nahrhaften und öhlichten Theilen angefüllet ist, da denn dieselben durch unzählige kleine, fast unsichtbare Schweißlöcher, durch die Häute unserer Puls- und Blutader hindurch schwitzen und sich in fächerigen Häuten versammeln, womit sehr viele Theile unsers Leibes versehen sind. Daselbst formiren sie kleine Fettbeutel, welche desto stärker angefüllt werden und aufschwellen, je häufiger ihnen dieser Nahrungssaft zugeführt

wird.

wird. Auf diese Weise werden die sonst ledigen Zwischenräume des Körpers, und so wird man rund und fett oder corpulent.

Man kann von mancherley Ursachen fett werden. Unter allen kommen die weichen flüssigen, nahrhaften Speisen und Getränke am ersten in Betrachtung. Nächst diesen tragen Milch- und Mehlspeisen, die fetten Biere, und überhaupt alle Nahrungsmittel, welche viel Feuertheile in das Geblüt führen, viel dazu bey. Man kann es an den Amen sehen, wie häufige und fette Milch sie bekommen, wenn sie eine Zeit lang viel Milch trinken, worinn Speck gekochet worden. Mit dem Genusse solcher Dinge muß nicht gar viele körperliche Bewegung verbunden werden; destoweniger dauerhaft wird aber auch sodann die Gesundheit solcher fetten Leute seyn.

Auch die Gemüthsruhe mästet, wenn die übrigen Umstände dazu kommen, weil sie die Gesundheit befördert und den Kräften der Verdauung kein Hinderniß in den Weg leget. Daher findet man nicht leicht, daß Leute fett werden, welche heftigen Leidenschaften unterworfen sind, aber wohl, daß die zur Fette geneigten Leute gemeiniglich leichtsinnig oder sehr unempfindlich sind. Aus eben diesem Grunde befördert der lange Schlaf den Anwachs des Fettes. Darum

rum mischet man den Hühnern, die gemästet werden, Trespen- oder Mohnsamen unter das Futter, daß sie davon desto mehr schlaffen sollen.

Quesnay hat ausgerechnet, daß ein Erwachsener Mensch, wenn er sich im natürlichen Zustande befindet, ungefähr acht Pfund Fett haben müsse. Das mittlere Gewicht eines Menschen ist hundert und sechzig Pfund. Da es nun aber sehr fette Leute gegeben hat, welche vierhundert, fünfhundert, ja gar sechshundert Pfund schwer gewesen sind: so kann man leicht erachten, daß dieses Uebergewicht eine ungeheure Abweichung vom Zustande der Natur seyn müsse. Man hat Leute gesehen, welche sechs Zoll hoch Fett unter der Haut gehabt haben, und bey den Thieren findet man ähnliche Beyspiele. Es giebt Schweine, die so fett gewesen, daß ihre Haut fünfzehn Zoll hoch vom Knochen abgestanden. Ein Ochs, der sonst etwa fünf hundert Pfund wieget, kann auf zweytausend sechshundert ja bis auf zwey tausend achthundert Pfund steigen, welches die Hälfte vom Gewichte eines Elephanten ist. Diese erstaunliche Abweichungen von der Natur können unmöglich glückliche Folgen haben, und die berühmtesten Aerzte haben erkannt, daß ein sehr hoher Grad der Fettigkeit einen übeln Zustand der Natur anzeige. Deßhalb hält **Celsus** die fetten Körper für

schwach,

schwach, und die dürren für kränklich, die mittelmäßigen gedrungenen aber für die gesundesten.

Die bösen Folgen der Corpulenz bestehen in Schlagflüssen, der Schlafsucht, der Unendpfindlichkeit und Dummheit; auch sind gar zu dicke fette Leute gemeiniglich kurzlüftig und dem plötzlichen Ersticken unterworfen, haben Mangel des Bluts, Lähmflüsse, die Gicht und das Gliederreissen zu befürchten, und werden öfters von der Wassersucht befallen. Bey so mancherley Beschwerden, welche die Fettigkeit begleiten, ist es höchst widersinnig, daß viele Leute sich dahin bestreben, fett zu werden.

Die Mittel wider die bösen Folgen der Corpulenz bestehen in folgenden. Zuförderst ist das Fasten oder der Hunger ein recht goldenes Mittel wider den Uiberfluß des Nahrungssaftes, wodurch nicht allein dem ferneren Ansatze des Fettes vorgebeugt, sondern auch das schon vorhandene verhindert wird. Ein Gleiches thun die Gemüthssorgen, starke Leibesbewegungen und Leidenschaften. Vor allen Dingen benehmen schwere Krankheiten den Uiberfluß des Fettes, indessen wird doch wohl schwerlich jemand dieses Mittel mit Vorsatz anzuwenden bereit seyn, noch weniger kann dasselbe angerathen werden. Durch Arzneymittel die Corpulenz zu vertreiben, ist ebenfalls nicht zu billigen. So gar die har-

ten Speisen, und die scharfen hitzigen und reizenden Gewürze, welche in der That das Fett verzehren, müssen nicht eher gebraucht werden, als bis man wenigstens gewiß weiß, das fette Leute nicht zugleich vollblütig sind. Galen hat einen fetten Jüngling mit Teriak, Theriak=Salz und durch Laufen, Reiben und andere Arbeiten befreiet. Das Kauen des Tobaks hat einen andern mager gemacht. Boerhave gebrauchte saure Sachen, die Weinstein=Krystallen, den Weinsteinrahm nnd dergleichen Purganzen. Einige haben den Weinessig mit Nutzen gegeben, doch ist er öfters auch schädlich.

Naturgeschichte des Eidervogels.

Der Eidervogel, (auch der Eider), die Eiterente, oder der Eidergans genannt, ist eine Entenart, welche vortreffliche Eyer legt, deren Geschmack ungemein leckerhaft gehalten wird. Aus denselben pflegen die Jungen im Monat Junius und Julius hervor zu kommen, welche denn, gleich den gemeinen Enten anstatt der Federn, die noch nicht zum Vorschein kommen, nur mit bleichschwarzen Flaumfedern bekleidet sind. Wenn die Federn nach und nach hervor wachsen, so nähern sich zwar beyde Geschlechter dieser Jungen im ersten Jahr der Größe der Alten,

aber beyde noch nicht ihrer Farbe, sondern sie sehen im ersten und zweyten Jahr wegen ihrer schwarzen und weissen, unordentlich gesprengelten Farbe, sehr häßlich aus; wenn aber die Federn des dritten Jahres hervor kommen, wird man erst ihre hervor schimmernde Schönheit gewahr, welche denn im vierten Jahr allererst vollkommen ist. Alsdann ist dieser Vogel völlig im Stande, sich zu paaren, obgleich solches schon im zweyten Jahr, wiewohl ziemlich unvollkommen, geschiehet. Dieses Paaren verrichtet die Ente im März und April, und einen Monat darnach leget das Weibchen die Eyer, nach Beschaffenheit des Alters, von fünf bis auf acht an der Zahl; da denn nach acht und zwanzigtägigen Brüten die Jungen zum Vorschein kommen. Die Farbe der Eyer ist grünlich, oder grünblau, und die Gestalt derselben ist eben dieselbe, wie bey den gemeinen Enten, wie denn auch im übrigen der Körperbau des Vogels mit der Gestalt unserer gemeinen Enten viele Gleichheit hat.

Der Nutzen des Eidervogels (Eiderente) ist für die Isländer, Grönländer, Schwedische und Norwegische Völker in zweyerley Betracht wichtig; weil einestheils die Eyer derselben, welche die Ente zu drey wiederhohlten Mahlen zu legen genöthiget werden kann, hochgeschätzt

wer-

werden, anderntheils die Dunen, deren ein jedes Nest, durch dreymaliges Wegnehmen der Federn, ein halbes Pfund hergiebt, selbst in Dänemark das Pfund mit drey Reichsthalern bezahlt werden.

Es giebt besonders bey Bornholm und Grasholm eine unzählige Menge Eiderenten. Auf dem letztern Holm, der an tausend Schritte lang ist, findet sich fast bey dem andern oder dritten Schritt ein Nest. Doch ist der beständige Aufenthalt derselben nicht auf diesem Holm, weil sie zu den Zugvögeln gehören sollen, und sich weit in die offene See begeben, woselbst man öfters ganze Gegenden mit diesen Vögeln bedeckt findet, und aus der häufigen Annäherung derselben an das Ufer, einen nahe bevorstehenden Sturm auf der See prophezeihet. Gegen die Begattungszeit kommen sie in großer Menge an das Ufer, und machen daselbst ihre Nester auf einsamen oder öden Brüchern, welche sie mit einem hohen Rande von ihren ausgerupften Federn dergestalt versehen, daß das Weibchen fast ganz bedeckt über den Eyern brüten, und sich vor den Raubvögeln verbergen kann. Wenn das Weibchen über den Eyern sitzet, hält das Männchen außen vor dem Neste im Wasser Wache, damit es, wenn sich ein

Mensch oder Raubthier nähert, das Weibchen durch sein Geschrey warnen könne.

So oft dem Eidervogel die Eyer genommen werden, nimmt man ihn auch die Dunen, womit das Nest reichlich gefüttert ist. Das dritte Nest muß man aber dem Vogel in Ruhe lassen, bis er ausgebrütet hat, und die Jungen ausgeflogen sind, weil zu diesem die Ente nicht mehr Dunen hergeben können, sondern das Männchen schon die Seinigen Preis geben müssen, und sobald man diese wegnimmt, der Vogel die Gegend verläßt. Den Eyern stellen Raben, Krähen, die Möwe und der Seehund nach. Den Eidervogel selbst verfolgt der Seeadler, auch essen die Einwohner des Landes dessen Fleisch, jedoch tödten diese den Vogel selten, weil er bey seinem Leben jährlich dreymal gute reife Federn, durch seinen Tod aber nur einmal, zum Theil halb unreife Federn hergiebt.

Die Dunen werden bey trockenem Wetter aus den Nestern genommen, an der Sonne oder in Backöfen noch völlig getrocknet, auf einer sehr enggesproßten Leiter geklopft, und solchergestalt von allem Unreinen gesäubert. Man schwinget sie auch an einigen Orten mit einer ausgespannten Schnur, so wie die Hutmacher ihre Wolle schwingen.

Wie

Wie zart und weich die Dunen seyn, ist daraus abzunehmen, weil drey Pfund davon in einen Ballen, welcher kaum eine Faust dick ist, zusammen gepackt werden können, doch aber nachher, wenn sie in einem warmen Backofen gelegen, sich dermaßen von einander thun, daß sie ein Bette, von fünf Fuß lang, und vier Fuß breit, ausfüllen.

Kirschen ohne Kern zu erziehen.

Ein gewisser Liebhaber der Gärtnerey, welcher begierig war, zu wissen, ob das Mark in den Bäumen etwas zu ihrer Fortpflanzung beytrüge, nahm zu Anstellung seines Versuchs einen jungen Kirschbaum, welcher aus dem Kerne hervorgewachsen war, noch in der Baumschule stand, und erst einen einzigen Sprößling getrieben hatte.

In dem Frühling des folgenden Jahres, ehe noch der Saft sehr in Bewegung war, zu der Zeit, wenn man zu pfropfen pflegt, spaltete er diesen jungen Baum von dem ersten Ende des Stammes bis unten, wo die Wurzeln auseinandergehen, an dem Orte, wo das Mark sichtbar zu werden anfängt, mit von einander. Aus diesen beyden ganz biegsamen Theilen des

Bau-

Baumes nahm er alles Mark mit dem Ende eines Stückchen Holzes heraus, welches dergestalt zugeschnitten war, daß es in den kleinsten Kanal, worin sich das markige Wesen eingehüllt befindet, genau paßte, wobey er aber die Vorsicht gebrauchte, daß dadurch die Wände nicht beschädigt wurden; damit eine desto genauere Wiedervereinigung erfolgen konnte, und der Lauf der Säfte nicht gehindert wurde. Man thut wohl, wenn man weiße Handschuhe bey dieser Operazion anziehet; denn man kann bey solchen zarten Verrichtungen niemals zu reinlich seyn. Nachdem das Mark heraus genommen war, brachte er die beyden Theile wieder an einander, und befestigte sie vermittelst eines wollenen Bandes, welches er von unten an um den Stamm wickelte: so wie er diese beyden Hälften zusammen brachte, verklebte er zugleich die Fugen mit Baumwachs, und zuletzt fuhr er mit Umwicklung des Bandes bis oben hinauf fort. Es ist zu bemerken, daß bey dieser Art von Pfropfen durchaus kein Eisen gebraucht werden dürfe, weil sich das Eisen abnutzt, und also in allen Fällen etwas zurück läßt, das den Lauf der Nahrungssäfte hindert oder sie gar verdirbt; welches sich an einer durchgeschnittenen Frucht leicht wahrnehmen läßt, als welche auf dem Messerschnitt schwarz anläuft.

Man

Man muß sich auch in Acht nehmen, daß man die Wande der Markröhre nicht zu sehr bekratze, denn weil dieses der empfindlichste Theil an den Pflanzen ist, so könnte er leicht beschädiget werden.

Wenn der Kütt eine vollkommene Festigkeit erlangt zu haben scheinet, muß man das Band abschneiden.

Die Kirschbäume, welche diese Operazion haben aushalten können, haben fortgefahren zu wachsen, sind zu ihrer natürlichen Grösse und Stärke gelangt, und haben Kirschen ohne Kernen oder vielmehr solche, die anstatt des Kerns nur etwas Weißes, ohne die geringste Dichtigkeit, hervorgebracht. Sie sind aber so groß, und von eben dem Geschmacke, wie andere von eben derselben Gattung geworden.

Aus dieser Beobachtung kann der Schluß gezogen werden, daß das Mark in den Bäumen zur Fortpflanzung unentbehrlich sey, und eigentlich den neuen Saamen derselben Art hervorbringe; denn, weil der vorerwähnte Baum keinen Keim in seinen Früchten hervorbringt, so kann er auch nicht wieder fortgepflanzet werden.

Es ist auch zu glauben, daß man auf gleiche Art mit andern Bäumen, welche Kernobst tragen, würde verfahren können, und daß aus

glei-

gleichen Ursachen gleiche Wirkungen erfolgen würden.

Eine andere Methode Kirschen und Pflaumen ohne Kerne zu ziehen, bestehet darin: Man soll nämlich auf einen Kirschbaumstamm, der etwa zwey Zoll im Durchschnitt hat, zwey Pfropfreiser einander gegen über pfropfen. Wenn hernach beyde Reiser beklebt sind, läßt man solche bis zum Frühling des folgenden Jahres wachsen, und wenn die bequemste Zeit zum Pfropfen ist, schneidet man den obersten Gipfel von beyden Reisern ab, also, daß eins so hoch als das andere bleibt, spaltet den Pfropfreis oben auf, und nachdem man den andern keilförmig zugeschnitten, steckt man ihn in des erstern Spalt, dergestalt, daß Schale an Schale kommt, und verbindet die Zusammenfügung wie gewöhnlich mit Baumwachs.

Wenn nun die beyden Reiser oben zusammengewachsen, und beklebt sind, so schneidet man den einen ab, da denn der übrig gelassene in dem folgenden Jahre Kirschen geben soll, welche zwar inwendig einen kleinen weichen Kern, jedoch ohne harte Schalen haben.

Erkältung der Menschen.

Dieses trägt sich zu, wenn die Hitze und Abkühlung des Körpers schnell mit einander abwechseln; oder wenn die Wärme nur an einem gewissen Theile unsers Körpers versagt, an den andern aber erhalten wird. Im Winter geschehen lange so viele Erkältungen nicht, als in den heissesten Sommertagen, worauf kühle Nächte folgen. Auf gleiche Weise lehret die Erfahrung, daß eine unbehutsame Entblößung des Hauptes und der Füße viel leichter eine Erkältung nach sich ziehet, als wenn nach und nach der ganze Leib abgekühlet worden. Man kann sich bey großer Hitze ohne Schaden im kalten Wasser baden, nicht aber die Füße allein in kaltes Wasser setzen. Uiberhaupt ist jede große schnelle Abwechselung schädlich, daher auch im Winter sehr mäßig geheitzte Zimmer ungleich gesünder sind, als die sehr warmen; und ein Mensch, der sich über den ganzen Leib ziemlich gleich warm halten kann, den Erkältungen nicht so sehr ausgesetzt ist, als derjenige, welcher Brustküssen trägt, und den Kopf nur leicht bedeckt, oder gar öfters entblößen muß. Es ist daher leicht zu begreifen, warum die Leute, die im Winter nicht aus ihren Zimmern kommen, und die sich in zehn Kleider und Federmützen einhüllen, einen

nen beständigen Husten, Schnupfen, Flüsse und Reißen haben, wogegen die armen Leute, welche beständig auf den Straßen liegen, von keinen Erkältungen etwas wissen. Offenbar fehlet man also, wenn man, durch eine sorgfältige Verhütung der Erkältung, es fast unmöglich macht, wider die Erkältung gesichert zu seyn.

Sollen wir nun um deßwillen die Kleider ablegen und im Winter nicht einheitzen? Nein! Wir wollen nicht von einer Ausschweifung in die andere gerathen. Allein einem Rathe der Aerzte können wir gar wohl Folge leisten, daß wir zu allen Jahrszeiten einerley Arten von Kleidung trügen, welche so beschaffen seyn müßten, daß sie uns in den warmen Tagen nicht zu heiß, und in den kalten nicht zu kühl wären. Diese Regel ist ohne Gefahr und höchst vernünftig. Eine zweyte kann ihr an die Seite gesetzt werden: Man wähle nähmlich nicht gar zu warm geheitzte Zimmer zu seinem beständigen Aufenthalte, besonders gewöhne man die Kinder gleich in der Jugend an die Witterung, gebe ihnen sehr leichte Kleidung und sehr mäßige Stubenwärme. Durch dieses Mittel läßt sich alles zwingen. Hierdurch gehen die zartesten Damen ohne Gefahr mit offener Brust, und die Zigeuner im Winter halb nackend.

Ge-

Gemeiniglich glaubt man, daß die durch zurück getriebene oder unterbrochene Ausdünstung verursachte Erkältung, durch Erreichung eines tüchtigen Schweißes, im Bette oder durch starke Arbeit, völlig unschädlich gemacht werden könne. So unverwerflich nun auch diese Mittel sind, so sind sie doch nicht hinreichend, wie die Ruhr und eine Menge anderer Krankheiten, welche zur Aerntezeit den Landmann befallen, sattsam zeigen.

Eine sehr gewöhnliche Ursache der Krankheiten des Landmannes bestehet darin, daß man sich nach starker Bewegung und Erhitzung an einem kalten Ort hinleget und ausruhet. Hierdurch wird die Ausdünstung der Haut schnell unterbrochen, und wenn sich dieselbe zu den innern Theilen wendet, verursachet sie viele heftige Krankheiten, besonders die Bräume, Brustentzündungen, Seitenstechen und Kolik von einer Entzündung der Gedärme.

Bey großer Erhitzung kaltes Wasser zu trinken, ist eben so schädlich. Man siehet davon die erschrecklichsten Beyspiele von den heftigsten Hals- und Brustentzündungen, Koliken, Entzündungen der Leber und aller übrigen Eingeweide des Unterleibes, mit unglaublichen Aufschwellen, Erbrechen, Verhaltung des Urins und mit unaussprechlicher Beängstigung.

Was die Vorsichtigkeit in Ansehung der Kleidung betrifft, so ziehen kluge Arbeitsleute, welche sich bey starkerwärmender Arbeit entkleiden, bey dem Zuhausegehen die Kleider wieder an. Die andern, welche dieselben auf ihren Werkzeugen nach Hause tragen, müssen zuweilen für diese Nachlässigkeit sehr büssen.

Vom Fett.

Das Fett ist diejenige weißliche, schmierige und unempfindliche Materie in den thierischen Körpern, welche von dem übrigen Nahrungssafte abgesondert wird, und in zarten Pergament-Häutchen befindlich ist. Diese Fetthäute befinden sich unter der Haut des ganzen Körpers, füllen die Zwischenräume der Muskeln, machen einen Theil des Magens, der Gedärme, der Blase und aller Eingeweide aus. Sie formiren das Netz, dienen den Blutadern, Pulsadern und Nerven zur Bedeckung. An einigen Orten ist die Fetthaut sehr dick und mit vielem Fette angefüllt; an andern ist sie überaus dünn und von Fett entblößt; überall aber ist sie ohne Empfindung.

Der Nutzen des Fettes im Körper ist: ihn wider die Kälte und wider die Schärfe der Salze zu beschützen. Die Bewegung der Haupt-

muſkeln und anderer Theile zu erhalten; vielleicht in Hungersnoth auf einige Zeit anſtatt der Nahrung zu dienen; ein völliges und ſchöneres Anſehen zu verſchaffen; zu der Geſchwindigkeit der innern Theile, die ſich ausdehnen müſſen, behülflich zu ſeyn u. ſ. w.

Die durch chymiſche Verſuche entdeckten Eigenſchaften des Fettes beſtehen darin, daß es ein mildes, feſtes, nicht flüchtiges, der Butter und dem Wachſe völlig ähnliches Oehl iſt, und daß es ſeine Conſiſtenz ſowohl, als dieſe Materien, von einem Sauren hat, welches ſo genau mit ihm vereinigt iſt, daß man es nur nach und nach durch wiederhohlte Deſtillationen von ihm ſcheiden kann.

Wenn das Fett in ſeinem natürlichen Zuſtande iſt, und noch keine Veränderung erlitten hat, ſo iſt das Saure mit dem öhlichten Theile ſo gut vereinigt, daß man keine von ſeinen Eigenſchaften gewahr wird; auch iſt das gut beſchaffene Fett ſehr milde, und man bedient ſich deſſen mit vielen Nutzen in der Medicin als eines ſtark milderden Mittels. So ſehr aber dieſe Subſtanz milde iſt, ſo lange ſie noch keinen Grad Wärme erlitten hat, welcher ſie aus ihrer Miſchung ſetzen kann, oder ſo lange ſie friſch iſt: ſo ſcharf, reitzend und auch beitzend wird dieſelbe, wenn ihr Saures durch das Feuer und

durch die Länge der Zeit entwickelt und zum Theil losgemacht wird.

Die sehr weit gestiegene ranzige Beschaffenheit verändert die Kräfte des Fettes ganz und gar, so daß es der Wirkung des Weingeistes widerstehet. Man kann daher dem Fette die ranzige Beschaffenheit benehmen, und dadurch feine, in der Medicin gebräuchliche Fette, frisch machen, daß man dieselben mit Weingeiste bearbeitet. Mit noch geringern Kosten macht man ranziges Fett wieder gut, wenn man es mit frischen Brunnenwasser läutert, und solches etliche Mahl wiederhohlet.

Das Fett der Thiere, die sich von Vegetabilien ernähren, ist gemeiniglich fester als derjenigen, welche Fleischfressend sind.

Um das Fett ganz rein zu erhalten, schneidet man es in Stücke, säubert es von den Häuten und Gefäßen, welche mit ihm vermischt sind; man wäscht es in einer großen Menge reines Wassers, um ihm alle gallertartige Materie zu benehmen, d. i. bis das Wasser unschmackhaft und ohne Farbe davon läuft; hierdurch läßt man es bey einer mäßigen Wärme in einem gehörigen Gefäße mit etwas Wasser schmelzen, und erhält es so lange im Schmelzen, bis das Wasser ganz und gar abgedampft ist, welches man an dem Aufhören des Aufwallens gewahr wird.

Das

Das auf diese Weise gereinigte Fett hat einen überaus schwachen Geruch, der ihm eigen ist, und einen ebenfalls sehr schwachen und tauben Geschmack.

Um das über dem Feuer entzündete Fett zu dämpfen, und den dadurch entstehenden Brand zu verhüten, muß man ja kein Wasser zu dem Löschen gebrauchen, weil dieses die Flammen vermehrt, sondern Asche in das Gefäß über das brennende Fett, oder dieses gleich aus dem Gefäß in die bey der Hand habende Asche schütten. Auch wird eine noch nicht überhand genommene Flamme, durch Bedeckung des Geschirres mit einer Stürze unterdrückt.

Weiches Fett einige Jahre unverdorben aufzubehalten, läßt man selbiges wohl aus, siedet es eine gute Stunde, doch nur ganz gelinde, wirft in dieser Zeit auch ein wenig Salz uud Zwibeln hinein, fasset es in ein glasurtes Geschirr, und übergießt selbiges zu oberst mit reinem Schöpfentalg, daß es eine feste Decke bekomme.

Was den medicinischen Gebrauch der Fette überhaupt betrifft, so sind selbige lindernd, erweichend, brustlösend, schlüpfrigmachend, widerstehen innerlich der Schärfe, und schwächen selbige, und halten alle Gänge und die kleinsten Canäle glat und schlüpfrig, daß die durchfres-

sen-

sende Feuchtigkeit in ihnen kein Hinderniß findet. Wenn zerlassenes Fett, besonders von Gänsen, oder auch Butter mit halb so viel Eyergelb abgerieben wird, so erhält es alle Eigenschaften eines Oehls zu dem medicinischen Gebrauch.

Das Fett und Oehl gestattet den Ausdünstungen keinen freyen Durchgang; und verwahren das Eindringen der Luft; woraus ihre Wirkungen wider die Kälte zu erklären sind. Nach eben dieser Eigenschaft sind auch Fett und Oehl sehr geschickt, viele Dinge von der Fäulung, Verwesung und dem Verderben, wenigstens eine geraume Zeit zu bewahren.

Ein sehr gutes Fett zu Suppen, welches sich sehr lange aufbewahren läßt, verfertigt man aus gleichen Theilen von geschmolzenen Schweinefett, Speck, frischem Kalbs- Lamms- und Hühnerfett, feinem Baum- oder Nuß- auch wohl Buchöhl, und endlich Butter. Dieses alles läßt man in einen Kessel schmelzen, und thut Zimmet, gestoßene Nelken und etwas Muskaten-Nuß, nebst Citronen-Schalen daran. Endlich gießet man die ganze Mischung durch ein Tuch in ein irdenes oder gläsernes Gefäß, worin man sie aufbewahret. Es wird diese Composizion einige Monate nach ihrer Verfertigung noch besser, und hält sich über ein Jahr lang. Sie muß aber zu

die-

diesem Behuf recht gut gesotten seyn, damit solcher Gestalt alle wässerige Theile davon ausgedunstet seyn. Auch muß man dieselbe zu salzen nicht vergessen.

Das Fett der Thiere, wohin auch das Knochenmark gehört, ist eine der vornehmsten nährenden Substanzen, und es verdient dessen diätische Betrachtung unsere ganze Aufmerksamkeit. Nach dem Urtheile des berühmten Hrn. Doct. Unzer, kommt, alle Eigenschaften des Fettes wohl erwogen, für die Fetten thierischer Substanzen kein gar zu vortheilhafter Anspruch heraus. Das Fett ist unverdaulicher als die Gallerte, weil es sich mit dem Nahrungssafte nicht so genau vermischet, sondern oben auf schwimmet. Dabey erweichet das Fett die Fäserchen des Magens, und machet sie schlaff; die Verdauung erfordert aber eine Anstrengung dieser Fäserchen, folglich hindert das Fett die Verdauung. Der schlimmste Umstand bey den fetten Speisen ist noch der, daß sie im Magen so leicht ranzig werden, und eine flüchtige fressende Schärfe erhalten, welche einen übeln Nahrungssaft erzeuget, der das Blut mit Schärfe und Fäulniß anstecket, und äußerst verderbet. Aber auch schon im Magen ist diese fressende Schärfe höchst beschwerlich; wenn aber das Fett mit mehligen Zugemüsen vermischt genossen wird,

so wird dadurch die Schärfe etwas verbessert; dergleichen Gemüse selbst sind indessen schwächlichen Personen nicht anzurathen. Man wird hieraus leicht abnehmen können, warum die Aerzte den häufigen Gebrauch der im Butter zerlassenen Speisen empfindlichen Leuten widerrathen. Unter den Fetten ist gleichwohl ein Unterschied zu machen: so z. E. ist selbiges von jungen saugenden Thieren mit vielen suppichten Theilen vermischt, und giebt also nicht nur mehr Nahrung, sondern ist auch verdaulicher als das Fett alter Thiere. Auch genießt man fette Hühner, Kapphähne, Vögel ꝛc. ohne sonderliche Beschwerlichkeit; ja selbst das fette Rindfleisch ist nicht so schädlich, als der Speck der zahmen Schweine, welcher seine Bösartigkeit bey empfindlichen Personen besonders offenbaret. Auch unter den fetten Fischen ist ein großer Unterschied zu machen. Das Fett der Karpfen ist zarter und gesunder, als das Fett anderer Fische; das von geräucherten Häringen, Aalen und geräucherten Lachsen hingegen ist besonders schädlich. Die Bücklinge und Makrelen verursachen Aufstossen, und das Lachsfett bringt leicht ein Fieber. Das Mark der Knochen kommt zwar mit dem Fette der Thiere überein, doch vermischt es sich noch eher mit der Brühe, und ist an sich schon nahrhafter als das Fett im Netze, jedoch

ist es im Mehlteige schädlicher, als in Suppen und auf geröstetem Brode genossen.

Naturgeschichte der Eidechse.

Die Eidechse ist ein auf dem Lande und im Wasser lebendes Thier, mit vier Füßen, einer glatten schlangenartigen Haut, und einem langen Schwanze. Man theilet die Eidechse in Land- und Wassereidechsen ein. Ihre Farbe ist gemeiniglich grau und grün, doch findet man auch in andern Welttheilen eine große Menge Abänderungen. Die bekanntesten darunter sind: der Asiatische Iguan, der Aethiopische Angued, welcher so groß und stark ist, daß er mit seinem Schwanze das Bein eines Menschen zerbrechen kann, und der Landhecht, der, außer seinen vier Füßen, einem Hechte ähnlich ist. Der Biß der Erdeidechse ist nicht sehr gefährlich, sondern mit Theriak und flüchtigen Salzen leicht zu heilen. Die Wassereidechse hingegen werden für giftig gehalten. Beyde Arten siehet man indessen an den Orten nicht gern, wo Vieh gehalten wird, weil sie demselben schädlich seyn sollen. Um sie zu vertreiben, darf man nur einen Storch halten, welcher sie bald weglangen wird.

In Indien giebt es auch fliegende Eidechsen, mit drey Blasen versehen, vermittelst welchen sie sich erheben, und niederlassen. Der Aufenthalt der Eidechsen ist in Mauern, oder Erdlöchern, und an andern wüsten Orten. Ihre Vermehrung ist durch junge Eidechsen, nicht aber durch Eyer. Ihre Nahrung sind Spinnen, Schnecken und andere Insecten, zu deren Tilgung man sie zuweilen anwendet. Die ausländischen großen Eidechsen geben, so wie die Eyer, welche einige Arten derselben legen, eine wohlschmeckende Speise für die Einwohner des Landes.

Unter dem Nahmen Eidechse begreifen die neuern Schriftsteller auch das Krokodill, den Chamäleon, Salamander, Stincus u. s. w. welche, außer der sehr verschiedenen Größe, eine große körperliche Aehnlichkeit mit einander haben.

Vom Ey.

Das Ey ist das runde Fruchtbehältniß in dem weiblichen Geschlechte der Thiere, worin ein Thier gleicher Art eingeschlossen ist. Die zusammen hängenden Fruchteyer werden der Eyerstock genannt, und die Eyer der Fische haben den Namen Rogen. Besonders nennt man die

Fruchtbehältnisse des Federviehes, aus welchen die Jungen ihrer Art ausgebrütet werden, Eyer.

Das eigentliche Ey von welchem hier gehandelt werden soll, bestehet aus der Schale, den Häuten, den Feuchtigkeiten, dem Hagel, der Narbe und der Frucht.

Die Schale macht allemal den äußern Theil des Eyes aus, ist hart, dünn, läßt sich zerreiben, ist voll Zwischenräume oder Luftlöcher, und doch dermaßen fest und widerstehend, daß man ein Ey der Länge nach, durch einen geraden Druck mit den Händen nicht entzwey drücken kann, ungeachtet es übrigens den kleinsten Hauch der Brutwärme durchläßt. Zuweilen ist aber auch die Schale der fetten, und verschiedenen kleinen Vögel, so dünn, wie ein Blatt Papier: hingegen an manchen, z. E. an Straußenenyern, so hart und dick, daß man sogar Trinkgeschirre davon verfertigen kann. Die Materie dieser Schale ist eine sehr feine Erde, welche absortirend und in den Säuren auflöslich ist.

Hierauf folgen die Häute, deren man ungefähr vier zahlen kann. Die erste ist ein dünnes Pergament-Häutchen; auf diese folgt eine noch dünnere, die dritte legt sich inwendig um das Weisse an, und die vierte enthält den Dotter.

Die

Die Feuchtigkeiten bestehen 1) in dem Eyweisse, welches aus einen doppelten Wesen zusammen gesetzt ist, nähmlich einem dünnen Flüssigen, das die äußere Stelle einnimmt, und Eyerklar genennet wird; und einem zähern, um den Dotter herum, welches das eigentliche Eyweiß ist, und nach der Brütung gelblich wird; und 2) dem Dotter oder dem Eyergelb, welches ein gelber, etwas zäher Körper ist, an dem sich oben und unten gleichsam zwey Schwebebänder befinden, welche der Hagel genannt werden. Endlich kommt noch an dem Dotter selbst ein kleiner weisser Kreis, von der Größe einer Linse, zum Vorschein, welcher die Narbe, das Auge, der Hahnentritt oder das Köpfchen genannt wird. In der Mitte dieser Narbe liegt ein kleines aschgraues Säckchen, in welchem sich das junge Thier entwickelt, und welches eben so, wie der Keim in dem Samenkorne einer Pflanze, anzusehen ist.

Der Eyerdotter löset sich mit dem Wasser nicht, wie das Eyweiß, ganz auf, sondern machet mit ihm eine milchfarbige Emulsion, welche Eyermilch oder Eyer-Emulsion genennet wird.

Der unvollkommenen Eyer giebt es verschiedene Gattungen, als: die sogenannten Fließeyer, welche ohne Schale von dem Vogel abgehen;

hen; die Windeyer, die eine sehr dünne weiche Schale haben. Die Ursache beyder liegt in der allzu fetten Nahrung des Federviehes, wovon es zu geil wird. Ferner gehören hieher die sogenannten Hexeneyer, welche keinen Dotter, sondern anstatt desselben einen schlangenartigen Madenwurm enthalten, und deßhalb zum Aberglauben Anlaß geben. Endlich giebt es Eyer, welche außerordentlich klein und schmal zum Vorschein kommen, und Spureyer genannt werden, deren gewöhnlich ein Theil des Dotters, oder des Weissen, oder auch das Auge fehlt.

Von der Eyern entstehen durch das Brüten, oder, bey Schlangen, Fischen und vielen Insecten durch die Sonnenwärme, die jungen Thiere. Einer Henne pflegt man gemeiniglich eine ungleiche Anzahl von Eyern, als: 11, 13, oder 15 unterzulegen, weil eine ungleiche Anzahl besser, und in einem dichtern Haufen liegt, als eine gleiche, woran die Form der Eyer Schuld ist.

Man hält insgemein dafür, daß diejenigen Eyer, welche ins Längliche oder Spitzige fallen, Hähne; diejenigen aber, welche in das Runde oder Stumpfe fallen, Hühner geben.

Außer den oben erwähnten feinen Luftlöchern der Schalen, wodurch die Brutwärme eindringen muß, finden sich in denselben auch öf-

ters

ters größere, wodurch das Weisse ausdampfen und sichtlich ausschwitzen kann. Die Probe, mittelst einer empfindlichen Wage, zeigt, daß in neun Tagen ein Ey schon um den hundert und vierzehnten Theil; und in zehn bis eilf Monaten fast um ein Drittel leichter geworden. Die größere oder geringere Schwere des Eyes giebt daher auch ein Kennzeichen: ob das Ey frisch oder alt sey. Dieß erkennt man auch, wenn man die Eyer dem Feuer nähert; wenn sie alsdenn eine kleine Feuchtigkeit von sich geben, so ist solches ein Zeichen, daß sie frisch sind. Man probirt sie auch im Wasser, in welchem die frischen untersinken. Auch erkennet man es, wenn man die Eyer gegen das Licht hält, die Hand quer auf die Spitze legt, die in die Höhe gerichtet ist, und sie alsdenn durchsichtig scheinen. Je voller das Ey alsdenn scheinet, desto frischer ist es. Die besten Eyer sind diejenigen, welche eine klare und dünne Schale, eine längliche Form, und die Enden fast zugespitzet haben. Wenn man sie gegen das Licht betrachtet, so muß das Weisse hell seyn, und das Gelbe, der Regel nach, in der Mitte fließen.

Um das ganze Jahr hindurch mit unverdorbenen Eyern versorgt zu seyn, muß man selbige vom Herbste bis zu dem folgenden Frühlin-

linge zu erhalten wissen. Diese Erhaltung wollen einige dadurch bewirken, daß sie die Eyer in wohl getrocknete eichene Sägespäne, mit den Spitzen unter sich stellen, so daß keines das andere berühre, und alsdenn die Eyer wieder mit Sägespänen überschütten. Andere legen die Eyer auf gedachte Art in trockenes Salz, in Kleien, in reinen trockenen Sand, in reine Asche, in Hirsekörner, in trockene Rocken, in reinen weissen Hafer ꝛc. Man kann auch dieselben in klein geriebenen Zucker legen, worin sie sich vorzüglich gut halten. Eine sehr gute Art, die Eyer zu erhalten, bestehet in folgenden Verfahren. Man durchbohret ein Bret mit vielen Löchern; in diese stellet man die Eyer auf die Spitze, ohne daß sie durch etwas bedeckt oder berühret werden. Allenfalls kann man sie durch Zeichen nach dem verschiedenen Alter sortiren, um die ältesten immer zuerst wegzubrauchen.

Das öftere Umwenden der eingelegten Eyer trägt zu der Erhaltung derselben mit bey.

Um sich dieses zu erleichtern, kann man ein Gefäß mit Eyern und Asche, Sand, Salz ꝛc. ꝛc. anfüllen und fest zumachen, daß man selbiges auf eine oder die andere Seite legen, und dadurch allen Eyern auf einmahl eine veränderte Lage geben könne.

Es sollen sich die Eyer sehr lange frisch erhalten, wenn sie in ein Faß dergestalt gelegt worden, daß über jede Schicht derselben reiner Sand gestreuet, und der Sand nachher angefeuchtet werde. Wenn nun das Faß angefüllt ist, wird es feste vermacht und in reines kaltes Wasser gesenkt. Oder man leget die Eyer in ein Faß, auf dessen Boden ein Zapfen angebracht ist, gießet Wasser darüber, daß die Eyer ganz im Wasser liegen, zapft solches alle acht Tage ab, und füllet frisches darauf, wie schon davon Erwähnung gemacht worden.

Eyer mit einem Teige aus Asche und scharfen Salzwasser überzogen, in Kohlblätter gewickelt, und in Fässer gepackt, sollen sich über Jahr und Tag gut erhalten. Auch ist es den Eyern zuträglich, wenn, um die eindringende Luft abzuhalten, selbige in geschmolzenes Wachs oder Talg, in warmen Wasser, sehr leicht abgebracht werden.

Gefrornen Eyern zu helfen, ist schon gemeldet worden.

Was den mechanischen Gebrauch der Eyer anbetrift, so ist die denselben gemeiniglich beygelegte Eigenschaft, als ob sie den Schwefel aus dem Weine an sich ziehen, ganz irrig und falsch. Gewiß hingegen ist es, daß das Weisse von Eyerschalen zum Fresko- und Pastell-Mahlen eine

angenehme Weisse giebt; wenn die Schalen zerstampft, gerieben, und mit ungelöschten Kalk und Wasser von ihren Hefen rein gesotten und durchgeseihet werden; da man denn das Waschen und Reiben so lange fortsetzt, bis das Wasser ganz klar abläuft; und den reinen Teig an der Sonne oder in einem recht reinen Ofen trocknet.

Ferner wird aus den Schalen der feine Sand in die Sanduhren bereitet.

Das Weisse der Eyer macht ganz allein einen sehr weissen und glänzenden Firniß, den man auf verschiedene Werke, uud besonders auf die Tafeln, bringt.

Die Buchbinder bedienen sich desselben, um die Umschläge von Büchern damit zu poliren. Sie gebrauchen auch solches zu dem Vergolden der Schnitte, indem es den Grund abgiebt, worauf das Gold gelegt und haltend gemacht wird. Sie vermischen es in dieser Absicht mit zweymal so viel reinem Wasser und ein wenig Salz, und quirlen es wohl unter einander.

Das Eygelb befördert bey den Backen die Gährung, und dient dazu, öhlichte oder fettige Sachen mit einer wässerichten genau zu vereinigen, wenn jene zu vörderst mit dem Eydotter unter einander gerieben werden, ehe das Wässerichte hinzu gethan wird. So z. E. giebt fri-

sche Kuhmilch, mit Bier vermischt, über dem Feuer ein zähes Wesen, das der genauen Vereinigung widerstehet; so bald aber ein Ey darunter gequirlet wird, vereinigt sich das Bier und die Milch zu einem ganz flüssigen Wesen.

Zur Nahrung der Menschen werden die Eyer auf verschiedene Arten zubereitet.

Zur curiösen Kochkunst gehören folgende Aufgaben: **Eyer ohne Schale zu sieden.** Dieses zu bewerkstelligen, legt man die Eyer eine Zeit lang in recht scharfen Essig, wodurch sich die harte Schale auflöset und abgezogen werden kann. Das Häutchen hält inzwischen das Ey zusammen, und in diesem Zustande kann es denn, wie gewöhnlich, hart oder weich gekocht werden.

Von der Erde.

Die Erde ist der obere und fruchttragende Theil, oder die Fläche der Erde, worein man zu säen und zu pflanzen pflegt.

Alle Erde ist alkalinisch, d. i. verschluckender Eigenschaft. Denn die Alkalien verschlucken die Feuchtigkeiten oder ziehen sie an sich, und zugleich mit denselben die Säuren, insonderheit die allgemeine Luftsäure. Je mehr oder weniger nun die alkalinische Erde eine Säure an sich gezogen, und je genauer sie dieselbe mit sich

ver-

verbunden hat: desto mehr oder weniger Unterschied ist unter ihr selbst. Man kann solcher Gestalt füglich drey Hauptarten der Erde annehmen; 1) eine alkalinische, die, ob sie es gleich nicht völlig ist, dennoch von der Säure nichts angenohmen hat; 2) eine saure, die dergleichen schon so viel angenommen, daß sie auch von sauren Auflösungsmitteln weniger, oder gar nicht, angegriffen wird; und 3) eine styptische, die weder sauer noch alkalinisch ist. Aus diesen dreyen sind viel andere Arten durch Zusammensetzungen wieder erwachsen. Die reinste alkalinische Erde ist diejenige, welche durch das Feuer gegangen ist, und durch die Kraft dieses Elements, welches die Säuren von der Erde losmacht, auch ihre Säure verlohren hat. Dergleichen sind der Asche und der Kalk. Von dem Augenblicke an, da diese das Feuer verläßt, gesellet sich die Feuchtigkeit der Luft wieder zu ihnen, und sie werden, je länger je mehr, mit dem allgemeinen Sauer, welches in der Luft ist, geschwängert. Da nun aber das allgemeine Sauersalz eben dasjenige ist, welches die Fruchtbarkeit so sehr befördert: so erhellet so gleich daß man bey der Oekonomie hauptsächlich dahin zu sehen habe, so viel es möglich, es werde. Eben deßwegen ist das Ausbrennen der Erde

von so herrlichem Nutzen, wodurch insonderheit saure Wiesen so glücklich verbessert werden.

Wen es gleich sehr wahrscheinlich ist, daß alkalinische Pflanzen, dergleichen z. E. die Zwiebeln sind, einen alkalinischen Boden lieben; saure Pflanzen aber einen sauren Boden vorziehen: so ist es doch gewiß, daß, gleichwie die Mittelsalze dem thierischen Körper die gesundesten sind, also auch die Mittelerden, d. i. die aus dem Sauren und Alkalinischen zusammen gesetzten den Vegetabilien die gemäßesten seyn. Die Sache beruhet auf folgenden Gründen. Erstlich ist aus der Erfahrung bekannt, daß die alkalinische Erden, welche der Asche an Zartheit und Farbe nachkommen, wenn sie eine Zeitlang an der Luft gelegen, von welcher sie das allgemeine Sauersalz angenommen, und also nun zu einer Mittelerde geworden, die fruchtbarsten sind. Zweytens sind alle diejenige Verbesserungsmittel, die man anwendet, dem Boden eine mehrere Fruchtbarkeit zu verschaffen, einer mittelsalzigen Art und Natur. Dergleichen ist z. E. der Mergel und der ungelöschte Kalk, die man auf den Acker führet. Diese ziehen, da sie Alkalien sind, so die sauren Salze als die Feuchtigkeiten überhaupt, an sich, und geben sodann ein Mittelsalz ab, welches so vortreffliche Wirkungen thut. Gleiche Be-

wands-

wandniß hat es auch mit demjenigen fruchtbarmachenden Mittel, davon ein wenig, unter eine große Menge Erde gemischt, wunderbarer Weise das Wachsthum befördern soll, und welches für ein Geheimniß gehalten worden. Es wird nähmlich lebendiger Kalk mit gemeinem Salze calcimirt. Dieses Gemenge ist nun ein Mittelding zwischen dem Alkali des Kalkes und dem Sauern des gemeinen Salzes. Eben so ist der Mist ein solches Mittelding, und wenn solcher noch frisch, und alsdenn hauptsächlich alkalischer Eigenschaft ist, bemerkt man dessen Kraft nicht so, als wenn er so lange gelegen hat, daß er die erforderliche Luftsäure an sich ziehen kann. Man hat also nicht zu zweifeln, daß die Mischung des Sauern und Alkalinischen den Gewächsen sehr vortheilhaft sey; und der Oekonom wird allerdings darauf zu sehen haben, daß er diese Mischung möglichst befördere.

Alle magere Erden sind zwar an sich selbst alkalinisch, allein sie erfordern, wenn sie die Luftsäure an sich ziehen sollen, daß sie wohl aufgelockert und in solchen Stand gebracht werden, daß sie von der Luft durch und durch, und in ihrem Innersten berührt werden könne. Selbst der fette Teichschlamm hat nöthig, daß er also von der Luft durchdrungen werde, bevor er Dienste thut; daher man ihm einen Winter liegen

und ausfrieren, und eben dadurch locker werden laßt. Außer dieser Zubereitung der Erde, durch das Auflockern derselben, muß man selbige auf eine genauere Art aufzuschließen suchen. Dieses geschiehet vermittelst eines Ferments oder Gährungsmittels, welches sie aufschwellend macht und ihr eine noch größere Lockerheit verschaffet; und das ist der Mist; von dessen Gebrauch und Wirkung in der Folge gehandelt wird.

So vielfach und verändert auch die Eintheilung der Erde ist, so bestehet solche doch allemal im Grunde in diesen sieben Hauptarten: 1) In der schwarzen Erde; 2) der Lehmerde; 3) der Sanderde; 4) der Mergelerde; 5) der Morasterde 6) der Kreidenerde und 7) der steinnichten Erde. In Absicht ihrer verschiedenen Wirkungen aber wird die Erde in starken Mittel- und schlechten Boden eingetheilt. Ein starker Boden ist derjenige, welcher vorzüglich guten Weitzen und gute Gerste bringet; ein Mittelboden wird genannt, welcher guten Rocken und kleine Gerste trägt; unter einem schlechten Boden hingegen wird ein solches Erdreich begriffen, in welchem nur allein mittelmäßiger Rocken und Hafer, oder Buchweitzen wächst. Diese Beschaffenheit und Güte der Erdarten prüfet man folgender Gestalt:

I.) An sich allein, ohne etwas anders hinzu zu thun; 1) durch das Gesicht, ob sie grob- oder feinkörnig, ob sie steinicht, sandicht, lettticht oder alkalinisch (d. i. wenn sie, wie Asche, aussiehet), ob sie hell oder dunkler Farbe, insonderheit, ob sie gelb, roth, blau, grün aussiehet, welches man eigentlich gefärbte Erde nennet, die auf ein mineral- oder metallisches Wesen deuten, und zu dem Baue der Gewächse schlechte Hoffnung geben; 2) durch den Geruch. Ein angenehmer Geruch, der besonders nach einem warmen Regen vom Lande aufsteigt, ist ein gutes Kennzeichen von der Gegenwart eines flüchtigen Oehls, oder eines urinosen Salzes und Alkali, welches beydes die Fruchtbarkeit befördernde Dinge sind: 3) durch das Gefühl; denn da giebt es schmierige und spröde Erden. Erstere verrathen das fixe Oehl, letztere den Mangel desselben. Die Gärtner rechnen auch die Schwere zu den guten Eigenschaften eines Bodens; und wenn sich derselbe in der Hand zusammen drücken läßt, dabey schwer und Fett anzufühlen ist, urtheilen sie, daß er gut sey. 4) Durch den Geschmack. Ein saurer anziehender Geschmack ist das Kennzeichen thoniger Erden; ein fauler, das Merkmal von alkalinischer. Ein salziger, der gelinde ist, ist auch nicht zu verwerfen; aber wo das Salz zu sehr schmeckt, da

ist nichts gutes für die meisten Vegetabilien zu hoffen. Ein vitriollichter, alaunichter, styptischer und stumpfer Geschmack ist eine Anzeige von einem den Gewächsen fatalen Boden.

II) Mit Zusatz von andern Dingen; 1) des Wassers, wenn man von unterschiedlichen Erdarten gleiche Theile nach dem Gewichte abgemessen, mit ebenfalls abgemessenen Theilen von Wasser wohl vermengt; das übrige, nachdem es eine Zeitlang stille gestanden, abgießt, und sodann nach dem Gewichte erforschet, welche Erdart mehr, und welche weniger zu sich genommen. Weil das Wasser das nothwendigste Stück bey dem Wachsthume der Vegetabilien ist: so ist eine Erd-Sorte, die viel Wasser hält höher als eine andere zu achten. Man kann auch diese Probe fortsetzen, indem man die vom Wasser gesättigten Portionen Erde austrocknen läßt, und sodann aus dem Gewichte urtheilet, wie viel der einen Art geschwinder die Feuchtigkeit entgehet als der andern. Das beste Zeichen ist, wenn die Feuchtigkeit weder zu geschwind noch zu langsam entgehet.

Es wäre auch zu erfahren, um wie viel eine Art vor der andern aufquelle, wenn man auf gleiche Theile im Backofen getrockneter Erdsorten gleiche Theile Wasser gösse. Denn es ist unstreitig ein besser Kennzeichen, wenn der

Boden von der Feuchtigkeit aufschwillt, als wenn er sich niedersetzt, wie Sand und Thon zu thun pflegen.

Eine mergelhafte Erde zerfällt in ein Pulver, wenn sie in ein Wasser geschüttet wird. Doch ist noch nicht alles dasjenige gleich mangelhaft, welches dieß thut, sondern es muß durch den Veilchensaft grün davon werden.

Durch das Schlämmen erfährt man, ob in einer Erde viel oder wenig Theilchen vorhanden sind, die in die Gewächse einzugehen geschickt sind; denn je mehr grobe Theile da sind, die sich in einer Minute zu Boden setzen, desto weniger Nahrung für Pflanzen ist vorhanden. Was ist es, was die Flüsse, wenn sie austreten, zu der Düngung des Landes beytragen, anders, als dieser zarte Schlamm, oder vielmehr Schleim, der sich nicht bald niederläßt, und in das Pflanzenwerk einzugehen der geschickteste ist?

Wenn reines Wasser auf eine Quantität Erde gegossen, und diese darin wohl umgerührt, sodann aber eine Weile hingestellet, und endlich abgegossen, sodann filtriret, und gelinde abgedämpft wird: so läßt es sich erkennen, ob, wieviel, und welcherley Art Salz in einer solchen Erde enthalten sey. Man kann auch das abgegossene und filtrirte Wasser untersuchen. Man leget in einen solchen Abguß reines Eisen. Je

saurer nun derselbe ist, d. i. je mehr Sauersalz in der aufgelöseten Erde befindlich ist, desto mehr wird das Eisen rosten. Um zu erfahren, ob die Erde Salpeter-Salz in sich halte, dürfte man sie nur auskochen, und nachher die Lauge durch Asche und Kalk filtriren, und abdünsten lassen. Die Vitriolische Erde zu entdecken; darf man nur in vorerwähnten Abguß einige Tropfen Gallapfel-Solution fallen lassen; die alsdann entstehende Schwärze verräth den Vitriol. Hat man eine Erde mit Wasser abgekocht, und dieses filtriret, so wird es den Veilchensaft grün färben, wenn sie alkalisch; oder roth, wenn sie sauer ist. Findet sich, nach geschehener Auslaugung und Evaporation der Lauge, ein Salz, welches aber nicht weiß aussiehet, so deutet dieses auf das Oehlichte, welches in solcher Erde ist; und es kann dieser öhlichte Theil durch einen recht starken Weingeist ausgezogen und das Salz dadurch gebleichet werden. Je mehr es nun den Weingeist färbet, desto mehr Oehl ist vorhanden gewesen, wie auch schon die dunklere Farbe des Salzes anzeiget. Durch Aufgießung heissen Wassers oder durch Auskochung der Erde, läßt sich nach geschehener Durchsuchung und Abdünstung finden, ob ein Mittelsalz vorhanden sey.

2) Des Weingeistes. Wenn man wohlrectificirten Weingeist auf eine Quantität Erde

gießt,

gießt, und ihn mit derselben eine Zeitlang digerirt: so geben sich die harzichten und öhlichten Theile durch eine mehr oder weniger gefärbte Tinctur zu erkennen. 3) Saurer Flüssigkeiten. Der Mergel und andere alkalinische Erden lösen sich darin so auf, daß sie verschwinden. Vitriol, auf eine alkalinische Erde gegossen, verursacht, daß, wofern ein öhlichtes Wesen vorhanden ist, ein schwefelichter Dampf aufsteiget. 4) Alkalischer Dinge. Wenn man eine starke Lauge, z. E. von Potasche, mit einem Theile Erde einige Stunden abkochet, und den Abguß mit Salpeter-Geiste präcipitiret, so zeiget sich in dem Niederschlage das in der Erde verborgen gewesene Oehl. 5) Mit Salpeter. Läßt man diesen in einem Tiegel fließen, und streuet etwas Erde darauf, so giebt er Funken oder eine Flamme, je nach dem er reich an Oeltheilen ist. Auch der Kieselsteinstaub brennt mit ihm ab. 6) Mit bloßem Feuer. Je eisenhaltiger die Erde ist, desto rother wird sie im Feuer; und eben dieses ist für die Gewächse keine vortheilhafte Eigenschaft.

Die leichteste Art, die Bestandtheile eines Ackers zu untersuchen, ist folgende. Man nehme von dem Acker einen Stich Erde, davon schneide man aus dessen Mitte einen Streif, ungefähr vier Zoll breit und stark, doch so, daß

von der obern, mittlern und untern Erde daran nichts befindlich sey. Diesen Klumpen Erde zerrührt man in einer Schüssel, die mit Wasser angefüllet ist, zu einer klaren Suppe, gießt diese in einen irdenen Topf, und rührt sie, wenn man zuvor den Topf, bis oben an, mit Wasser angefüllt hat, mit einem Kochlöffel, eine Viertelstunde lang unausgesetzt herum. Alsdenn wird der Topf so lange an einem lüftigen Orte aufbehalten, bis die Feuchtigkeit beynahe in ihm getrocknet ist. So bald die Erde wieder compact wird, zerschlägt man den Topf behutsam, so daß die Erde ganz bleibe, und wenn diese noch einige Tage an der Luft gelegen hat, wird sie mit einem Messer der Länge nach durchgeschnitten, alsdenn wird man die Bestandtheile separirt finden, und zwar den Moder oben, den Lehm in der Mitte, und den Sand unten. Aus diesen Experiment wird sich deutlich zeigen, welcher Theil von diesem drey Hauptarten im Ackerstücke am stärksten gefunden werde.

Durch langwierige Erfahrungen und Versuche hat man sich bemühet, die Merkmahle zu erfinden, welche ein Erdreich haben muß, das den Gewächsen überhaupt zuträglich und allgemein fruchtbar ist. Diese Kennzeichen sind folgende: 1) Die Erde muß schwarz oder aschgrau seyn. 2) Sie muß von der Sonnenhitze eben

so wenig, als nach dem Regen, ihre schwarze Farbe verliehren. 3) Sie muß nicht leicht aufreissen oder zerspringen. 4) Sie muß nach dem Regen nicht sehr kothig werden, sondern vielmehr die Nässe bey sich behalten. 5) Sie muß hohe Bäume und schönes grünes Kraut tragen. 6) Auf den Lehden und Brachen muß weisser Klee wachsen. 7) Wenn nach dem Regen warmer Sonnenschein folgt, so muß sie einen angenehmen Geruch von sich geben. 8) Das Wasser, welches sie in sich hält, muß süß von Geschmack seyn. 9) Wenn man einen Klumpen Rasen wäscht, so muß die Erde kleprig seyn und nicht leicht auseinander fallen, wenn er auf die Erde geworfen wird. 10) Ein Stück Rasen, in gutem süßen Wasser gerieben, muß den Geschmack desselben nicht verderben, und es weder salzig noch bitter machen. 11) Wenn eine Erde im Wasser zergangen, oder zerrieben worden, und sie giebt vielen Schlaum, so ist es ein Zeichen ihrer Fettigkeit. 12) Eine gute Erde muß milde, locker, fettig und ein wenig sandig seyn.

Wenn oben die Eintheilungsart in guten mittel- und schlechten Boden erklärt worden, so kann anjetzt bestimmt werden, durch welche Mischung der Erdarten eine jede dieser Klassen entstehe. Hier nun ist zuvörderst anzumerken, daß

bloßer Lehm, so wie bloßer Sand, zu den schlechten unfruchtbaren Erden gehöre. Dagegen wird ein Erdreich, welches etwas mehr Thon, als Sand, enthält, ein guter; dasjenige, worin beyde ziemlich gleich sind, ein Mittelboden genannt; ein Acker aber, der aus mehrerm Sande bestehet, nähert sich dem schlechten Boden.

Hieraus lassen sich leicht die Grundsätze erklären, nach welchen man die Vermischung anstellen muß, wenn man den schlechten zu einem Mittelboden, diesen aber zu einem guten Erdreiche machen will. Es bestehen diese Verwahrungsarten hauptsächlich in folgenden Sätzen. 1) Man muß demjenigen Felde, welches keine Nahrungssäfte hat, dazu behülflich seyn, daß es solche aus der Luft durch Regen, Thau und Schnee erhalte; 2) dem allzu festen, in welchem sich die Wurzeln nicht gehörig verbreiten, wenn dasselbe zu fest, zäh, hart und schwer ist. Dieser Hinderniß nun hilft man dadurch ab, wenn man dergleichen schweres Erdreich mit leichten Erdarten mischet. Wenn aber die Erde zu locker ist, bringt man festere und zähere Erde darauf. Eine lange Erfahrung hat gezeigt, daß ein auf solche Art bearbeitetes Ackerfeld unglaublich viele Erdfrüchte liefert.

Das Erdreich, welches mit einander gemischet wird, ist schweres und leichtes. Zu der

schwe-

schweren Gattung gehören der Letten, Thon, Mergel und Kies. Zu der leichten gehören alle übrigen Erdarten, welche kein Mergel, Thon oder Kies sind, als: das weisse Feld, der Lehmen und das schwarze Moorfeld in Gründen und Anhöhen. Das schwere Erdreich ist bald fahl, blau, grünlich, gelb, braun, schwarz, roth; es ist sehr fest, zähe und gebunden; in der Bearbeitung verursacht es weit mehr Mühe, als ein leichtes Feld; es ist hart und schwer zu hauen, zu stechen, zu pflügen und zu egen; es nimmt den Regen schwer an, und trocknet langsam und späte ab. Ein leichtes Erdreich ist diejenige Erdart, die weiß, gelblich, fahl und schwarz ist; sie ist locker, nicht zäh oder gebunden; in der Bearbeitung verursacht sie wenig Mühe; sie läßt sich leicht pflügen, stechen, hacken und egen; sie nimmt den Regen bald und leicht an, und trocknet bald wieder aus. Nimmt man einerley Maß von schwerem und leichtem Erdreiche, so wiegt das leichte neunzehn, wenn das schwere zwey und zwanzig wiegt.

Die Mischung dieser Erdarten, wodurch die eine das ersetzet, was der andern fehlet, kann auf zweyerley Art geschehen. Entweder 1) man führt eine in der Nähe befindliche Erdart auf die andere entgegen gesetzte; oder 2) man findet eine Erdart unter der andern, und ackert

durch

durch tief eingreiffende Instrumente die untere über die obere empor.

Die vom Wagen abgeladenen, auf Haufen geworfenen Erdarten, werden einige Monate hindurch der Schwängerung durch die Luft ausgesetzt, und sodann über den ganzem Acker gleich hoch mit der Schaufel verbreitet, und nachher mittelst des Pfluges und der Ege öfters umgeworfen. Alles Thon und Mergelland, mit leichten Erdarten gemischt, muß hoch aufgeworfen und in schmale Bette geackert werden; das leichte Land aber, mit schwerer Erde befahren, kann breite und niedrige Beete behalten. Wofern die Fruchtbarkeit auf leichten Feldern, die der Thon oder Mergel verschafft hätte, nach einigen Jahren entgienge, so muß man einen solchen Acker alsdenn wieder 1) mit leichter Erde oder Rasen befahren; findet man aber unter dem Pfluge noch leichtes Erdreich, so pflüge man einen Zoll tiefer hervor; 2) wenn er nun wieder drey bis sechs Jahr also bearbeitet worden, so kann man diesen Acker wieder mit Thon oder Mergel mengen. Hiernächst kann ein schweres Erdreich, wenn es in der Nähe an dem zu Verbesserung desselben erforderlichen leichten Erdreiche fehlen sollte, durch künstliche Erdarten aufgeholfen werden; indem man 1) alle Gattungen der Erdarten durch Feuer bren-

net,

net, oder 2) Kalksteine und versteinerten Mergel brennet, oder 3) Erd- und Lähmwände aus den Häusern, Scheunen und Ställen oder dergleichen Wände um Höfe und Gärten, die Statt der Zäune erbauet, und einige Jahre so gestanden sind, nimmt, oder 4) daß man allerley Erde in die Mistlackenstätte führet, oder Hauffen Erde mit untermengtem Miste aufschlägt, und solches ein oder zwey Jahre so ruhen läßt. Die Fruchtbarkeit auf einem eben liegenden Acker dauert auf dreyßig; auf einem schrägen Berge aber, wo die angebrachten Verbesserungserden bald weggespühlet werden, an sechs bis neun Jahre.

Zu einem guten Blumengarten wird allemahl ein fettes, schwarzes, mürbes und leichtes Erdreich erfordert, welches nicht anklept, wenn man es mit der Hand zusammen drücket. Den Sand bessert man durch Küh- oder Schafmist, Torfmull, Asche, Straßenkoth ꝛc. ꝛc. hingegen lehmicht, thonicht und kleyichtes Erdreich, und moorichten Grund bringt man mit Sand, Torfmull und Mist in gute Verfassung. Haus- und Stubenkehricht, verfaulte Sagespäne, alte Gärberlohe, und Wurzelmehl aus alten Bäumen sind zu der Verbesserung eines jeden Grundes sehr nutzbar.

Zu

Zu einer guten Erde in Töpfen nehme man Sägespäne, Rinder- oder Schafmist ohne Stroh, ordentliche gute Gartenerde, und alte gemahlene Gärberlohe, von jedem gleich viel; ferner Wurmmehl aus alten Weidenbäumen, verfaultes Baumlaub, Leder von alten Schuhen, zerstoßene Auster- oder Schneckenschalen, und Hornspäne; vermische alles wohl in einer Grube, die kein Wasser ziehet, bedecke es dicht mit frischen Pferdemiste und dicken Rasen, und lasse es, vor Regen bedeckt, ein halbes oder ganzes Jahr liegen. Bey dem Gebrauche menge man etwas Sand darunter.

Naturgeschichte der Elster.

Die Elster (oder besser Aelster, Aglaster), ist ein sehr bekannter, schön gezeichneter, schwarz und weisser Vogel, von der Größe einer Taube, mit einem langen Schwanze, den er beständig beweget. Er gehört zu dem Geschlechte der Krähen und Raben, und ist ein Raubvogel, welcher den Küchlein und Eyern nachstellet.

Die Aelstern nisten nahe bey den Dörfern und Gehöften auf hohen Bäumen, und brüten des Jahrs zweymal. Ihre Nahrung bestehet in allerley Gewürme, Fleisch, Brod, Eicheln, Wurzeln und Früchten.

Ihr Fang geschiehet im Juli und August mit einer Eule und Leimspindeln.

Wenn man diesen Vögeln die Zunge gelöset hat, lernen sie andere Stimmen nachschreyen und den Menschen einige Worte nachsprechen. Sie können ungemein zahm gemachet werden, so, daß man sie hinaus lassen kann, ohne besorgen zu dürfen, daß sie davon fliegen möchten.

In der Arzeney soll die Aelster wider die Gebrechen der Augen dienen, wenn sie gebraten genossen, oder zu Pulver verbrannt, und mit Pomade vermischt aufgestrichen, oder das Pulver, unter Fenchelwasser gerührt, aufgelegt, oder auch nur in die Augen geblasen wird.

Böckelfleisch zu machen.

Böckelfleisch (Pökelfleisch) heißt überhaupt alles in Salz in etwas Salpeter eingelegte rohe Fleisch, welches entweder nach und nach aus der Beize verspeiset, oder nach einiger Zeit heraus genommen und in den Rauch aufgehängt wird. Insonderheit wird darunter, weil zwischen dem eingesalzenen und dem Böckelfleische ein Unterschied ist, das nach erster Absicht eingelegte Rindfleisch verstanden. Der erste Erfinder der Methode, das Fleisch durch das Einsal-

zen zu erhalten, hieß Böckel, daher dergleichen Fleisch den Nahmen erhalten hat.

Das Einsalzen des Fleisches geschieht folgender Gestalt. In einem verhältnißmäßig grossen Fasse, am besten vom Eichenholze, wird, wenn es recht rein gewaschen worden, etwas Essig gerittelt, damit es am Boden und an der Seite recht naß werde; alsdann bestreuet man die Seiten und den Boden mit Salz, reibet Salz und Salpeter in das in Stücken zerhauene Fleisch, so viel solches annehmen will, leget die Stücke, welche die wenigsten Knochen enthalten, auf den Boden fest an einander gedruckt, streuet über jede Schlicht etwas Salz und Salpeter und fährt solchergestalt fort, eine Schlicht fest über die andere zu packen; endlich leget man auf die oberste gut mit Salz bestreute Schlicht, welche die Stücke enthalten soll, in welchen die mehresten Knochen befindlich sind, Bretter, und beschweret solche so stark mit Steinen, daß das Fleisch recht zusammen gepreßt werde. In Ansehung der Proportion des Salzes und Salpeters findet man auf einen Zentner Fleisch 5 Pfund Salz und 2 Loth Salpeter hinlänglich. Etwas Salpeter giebt dem Fleisch ein gutes rothes Ansehen; gar zu viel Salpeter aber machet das Fleisch hart. Man kann den Salpeter auch weglassen, und das Salz in ei-

ner Pfanne rösten, doch daß es nicht braun werde. Von diesem gerösteten Salze nimmt man dann die ersterwähnte Quantität, so wird das Fleisch so schön, als wäre Salpeter darunter gemengt worden. Die von dem aufgelösten Salze entstehende Lake wird vermittelst eines unten im Fasse angebrachten Zapfens von Zeit zu Zeit abgezapft, oben wieder über das Fleisch gegossen, daß selbe ihre Salztheile desto gleichmäßiger dem gesammten Fleische mittheile. Sollte indessen das Fleisch nicht so viel Lacke geben, daß das oberste damit bedeckt werden könnte, so mache man nach Anweisung des gleich unten folgenden Artikels eine nur schwache Lake, und gieße sie darüber. Einige Wirthinnen streuen auf den Boden des Fasses zwischen den Schlichten und oben über dem Fleische etwas zerschnittene rothe Rüben, Wachholderbeeren (Kronawetten) und Lorbeerblätter. Wird die Lake etwa sehr blutig und weißfarbig oder unrein, so zapfe man dieselbe ab, koche und gieße sie durch ein Haartuch wieder über das Fleisch, wenn sie zuvor abgekühlet worden.

Man kann auch das mit Salz eingeriebene Fleisch ohne Zwischenlagen von Salz fest in kleinere Fässer packen, und die vorgedachte zubereitete Lake darüber gießen, die Fässer zubinden, solche in einem guten Keller aufbehalten, und

täglich das unterste zu oben kehren, auf welche Weise man dann das Fleisch sehr lange erhalten, und ein Fäßchen nach dem andern verbrauchen kann.

Die beste Zeit zum Einböckeln ist der Herbst und Winter, und zwar gleich nach dem Schlachten, wenn die Säfte noch frisch, und kaum recht kalt geworden; weil diese alsdann noch flüßiger sind, und mehr Lake geben, als ein Paar Tage darnach.

Die Zeit, wie lange das Fleisch, welches geräuchert werden soll, in der Bökel liegen muß, ist bey dem Schweinfleisch etwa 4 Wochen; bey dem Rindfleische 3 — 4 Wochen; bey dem Hammelfleische 14 bey dem Gänsefleische 9 — 10 Tage.

Lacke zum Einbökeln.

Man siedet ein Stück Fleisch bey einem hellen Feuer, schäumt es fleißig ab, wirft so viel Salz darein, als nöthig ist, und läßt es so lange sieden, bis die Brühe so hell wird, wie ein Oel. Die Prob, daß die Lake nicht zu viel und nicht zu wenig gesalzen sey, ist diese: Es muß ein frisches ungesottenes Hühnerey darin schwimmen. Hierauf läßt man sie, nachdem sie zuvor durchgeseihet worden, auskühlen, und gießt sie nachher, wie im vorhergehenden rAtikel gesagt worden, über das Fleisch.

Naturgeschichte der Chamäleon.

Chamäleon (oder Kamäleon) eine Art Eidechsen, die ungefähr zwölf Zoll lang, und zwey Zoll dick ist, sich auf den Bäumen aufhält, und eine lange Zunge hat, mit welcher sie Insekten fängt. Da dieses Thier sehr furchtsam, aber auch sehr boshaft ist, außerdem sehr wenig Fleisch und Blut hat, und das meiste an demselben aus einer durchscheinenden Haut und dünnen Säften bestehet, dasselbe auch dabey eine zu allen Figuren geschickte Lunge hat: so kann es sich leicht zusammen ziehen, mager und klein werden, und zwar dadurch, daß es die Falten seiner Länge nach zusammen leget. Bey andern Affecten hingegen bläset es die Lunge auf, und verursacht, durch die, in die durchscheinende Haut getriebene, mehrere oder wenigere Säfte, eine verschiedene Strahlenbrechung, wodurch seine Farbe verändert erscheinet. Aus diesen Gründen ist begreiflich, daß das Thier seine Größe und Farbe auf mancherley Art verändern kann. Die Sache an und für sich ist so bekannt, daß man von einem sehr veränderlichen Menschen im Sprichworte sagt: **Er ist ein wahres Chamäleon.**

Vom Kartarrhe.

Kartarrhe, oder Flüsse, haben ihre Benennung von einer sehr scharfen dünnen Feuchtigkeit, welche bey diesen Krankheiten häufig abgesondert wird, und aus den obern Theilen des Körpers abflüsset. Wenn diese Feuchtigkeit häufig in die Nase abgesondert wird, so entstehet ein Schnupfen (Straucke); geschiehet es aber in der Luftröhre, so erreget der Reitz ihrer Schärfe den Husten.

Der Kartarrh kann durch Erkältung der Füsse, unterbrochene Ausdünstung, scharfe Nebel, einen fressenden Staub, Zugluft, und schnelle Abwechslung kalter und warmer Luft, sehr bald, besonders bey weichlichen Leuten, entstehen; je mehr man sich, durch Vermeidung kühler Witterung und Kleidung, wider alle Erkältung in Acht nimmt, desto leichter erhält man, beyd em geringsten Wechsel, Flüsse oder Kartarrhen.

Ein starker Kartarrh fänget sich gemeiniglich mit einem Schauer und Fieberhitze an, welche letztere zuweilen wohl einige Tage dauert. Man hustet, und der Husten bleibt eine Zeitlang trocken; nachher folgt ein Auswurf, welcher den Husten erleichtert. Zu dieser Zeit kann man sagen, daß der Kartarrh reif sey. Man empfindet

det zuweilen leichte Stiche und ein wenig Halsweh. Wenn die Nase der Sitz des Uebels ist, so leidet man öfters sehr heftige Kopfschmerzen, im Anfange schnaubet man nur ein helles sehr scharfes Wasser aus, aber so wie die Entzündung sich vermindert, wird es dicker, und man schnaubt eine Materie aus, die derjenigen, welche man durch den Mund auswirft, völlig gleichet. Dabey gehen gemeiniglich der Geruch, Geschmack und Appetit auf einige Zeit verlohren.

Die Katarrhe dauern keine gewisse Zeit. Der Schnupfen währet gemeiniglich nur wenige Tage; hingegen die Brust-Kartarrhe sind langwieriger, wie wohl es auch viele giebt, die sich nach vier bis fünf Tagen endigen. Wenn sie allzu lange dauern, so werden sie gefährlich; weil eine Ermattung des Körpers, Verletzung der innern Theile, Beklemmung der Brust, ein schleichendes Fieber, Auszehrung und der Tod daraus entstehen kann; dahero sowohl hier als in jedem andern Falle ein für allemal zu rathen, daß man, falls eine Krankheit, sey sie in ihrem Ursprunge noch so unbedeutend, durch Medikamente gehoben werden müßte, immer besser und sicherer handle, sich an einen Arzt zu wenden, zumal da wir itzt in Zeiten leben, wo nicht mehr Mangel an derley Männern weder in Städten noch auf dem Lande ist.

Indessen giebt es Mittel, die diese Krankheit erleichtern. Sowohl bey dem Husten, als auch bey dem Schnupfen ist der Dampf des warmen Wassers, oder von Brustkräuterthee oder Käffee, wegen der geschwinden Erleichterung, die er verschaft, mit recht anzupreisen. Es ist keine Gefahr dabey, diese flüssigen Sachen mit Essig zu vermischen, und den Dampf durch die Nase zu ziehen, oder auch an einem mit Essig befeuchteten Knoten im Schnupftuche zu riechen. Tabakrauch durch die Nase geblasen; den Dampf warmer Milch eingezogen; die Füsse in recht warme Kleyen gesetzt; und den Rauch von Bernstein, Mastix oder Weihrauch in die Nase gezogen sind öfters mit sehr gutem Erfolge verbunden gewesen. Bey diesen und was immer für andern Mitteln muß man besorgt seyn, daß der Körper sowohl bey Tage als in der Nacht, und besonders die Brust und der Hals warm gehalten und wohl bedeckt werden. Nichts desto weniger aber ist auch die grosse Hitze der Kur des Kartarrhes ganz entgangen.

Blutstillende Mittel.

Der Fall ereignet sich sehr oft, daß sich besonders die Arbeitsleute von ohngefähr leicht verwunden, und das Blut nicht sogleich zu stillen

len wissen; zu ihrem Behuf also liefert man hier dreyerley Mittel, nämlich: 1) diejenigen, welche durch ihre Kläbrigkeit die Mündungen der Gefäße verstopfen; als: gemeiner Tischler- oder Buchbinderleim; das Weiße vom Ey, getrocknetes Blut, gestossener Waizen 2c. 2c. 2) die schwammichten und wollichten Mittel, als: etlichemal in Wasser getauchte Schwämme, das Rauhe von den Quitten, und Kastanien, Haasenhaare, Spinngewebe, gebrannte Leinwand (Zunder) Erdmoß u. dgl. 3) welche das Blut gerinnen machen, und die Gefäße zusammenziehen, als Armenischer Bolus, Blutstein, Siegelerde, geschlagene Goldblätter, Weingeist, Gyps, Galläpfel, Alaun, u. s. w

Vom Drache.

Drache ist eigentlich eine ungeheure Schlange, die aber nicht Flügel hat, noch Feuer speiet, wie man ehedem glaubte; indessen wird auch eine Art Eydechsen mit 4 Füssen und Ohren, welche an der Seite eine Haut hat, die ihr zum Fliegen dient, mit diesem Nahmen belegt; und diese Art von Drachen hat vermuthlich zu dem Ausdrucke: **Fliegender Drache**, Anlaß gegeben.

Figürlich wegen einer Aehnlichkeit mit dem Drachen der Einbildung wird diejenige Erscheinung,

nung, wenn sich gewisse öhlige und harzige Dünste in der mitteren Gegend der Luft versammeln, sich entzünden, und im Brennen einen langen feurigen Schweif hinter sich herziehen, von dem grossen Haufen der fliegende oder feurige Drache genannt, von welchem der Aberglaube eine Menge thörichter Mährchen zu erzählen weiß, daß z. E. der Teufel in dieser Gestalt in den Schornstein (Rauchfang) ziehe, und seinen Bekannten oder Klienten dieses und jenes zubringe u. s. w.

Dieser abergläubische Irrthum verdient, weil er wirklich einigen Schein vor sich hat, eine nähere Betrachtung.

Aus der Erde steigen verschiedene Dünste auf, und vermischen sich mit dem Brennbaren, welches im Rauche in die Luft geht. Das auf die erste Weise in dieselbe gekommene Vitriol-Säure nimmt, wie alle saure Salze, diese kleine Theile oder Elemente des Feuers stark in sich, und giebt eine Materie, die zum Entzünden geschickt ist, und nur auf die Wirkung der Triebfeder wartet, welche sie in Bewegung setzet. Geschieht solches schnell, und wird mit einemmal eine grosse Menge von verbrennlichem Wesen angesteckt, so entstehet ein Blitz, und dieser gebieret alsdann durch die schnelle Ausdehnung der Luft den Donner; entzündet sie sich aber langsam, so

giebt

giebt sie den Stoff zu dem Nordlichte, zu den Irrwischen, zum brennenden Balken, zur tanzenden Ziege, und zu dem feurigen Drachen. Bey diesen letzten Erscheinungen findet sich auch mehrerntheils eine schleunige Feuchtigkeit, wie bey den Sternschnuppen, und diese ist die Ursache von der längern Dauer des Phänomens. Geräth nun eine gewisse bestimmte Menge von dieser verbrennlichen Materie in Feuer, und ist sie auf eine gewisse Höhe von der Erde erhoben, so wird von der dadurch entstehenden Wärme die Luft um sie her ausgedehnet, diese ausgedehnte Luft kann derjenigen, die ihr am nächsten ist, nicht widerstehen, folglich gehet sie, von dieser vertrieben, fort, und diese nimmt ihre Stelle ein. Geschiehet solches mit einer nur etwas heftigen Bewegung und Geschwindigkeit, so entstehet ein Wind; dieser treibet die Masse dahin, wo er den wenigsten Widerstand findet, das ist, nach der Stadt zu, weil die Häuser verhindern, daß die Luft von dieser Seite so stark entgegen drucken kann; und der Drache muß nothwendig dem Drucke folgen. Der Schornstein ist durch das den Tag über auf dem Herde unterhaltene Feuer ziemlich erwärmet! diese Wärme hat die Luft in ihm sehr verdünnet, und dadurch verursachet, daß nunmehr die äußere mit einer gewissen Heftigkeit hinein drin-

get. Es entstehet dadurch über dem Schornsteine, und nicht weit davon, eine Art von einem Luftstrome, der seinen Fall in die Feuermauer hat. Der in die Nähe dieses Schornsteins gerathene Drache kömmt in diesen Luftstrom, und dieser reisset ihn eben so mit sich fort, als ein starker Strom des Wassers die hineinfallenden Sachen, und zwingt ihn, seine Lagestätte an diesem Orte zu nehmen. Da er nun nicht sehr hoch flieget, und folglich nur zu niedern Häusern seine Richtung nehmen kann, in grossen Häusern aber nicht leicht Hexen gesucht werden, so läßt sich die Möglichkeit und die Ursache leicht einsehen, warum er eben in den Schornstein eines solchen Hauses ziehet, worinn gemeiniglich arme und alte, folglich solche Leute wohnen, welche man am ersten der Zauberey beschuldiget.

Einen fliegenden Drachen nennet man auch gewisse auf Drachenart gebildete Figuren von Papier, welche man in die Luft steigen läßt, um die Gewitter = Materie abzuleiten. Wie denn auch die unter diesem Nahmen gebräuchliche Spielmaschine der Kinder, da sie ein ausgebreitetes Papier auf Stäbe festmachen, und dasselbe mittelst des Windes und eines Fadens in der Luft herum fliegen lassen, bekannt genug ist.

Den

Den Durst ohne Getränk zu stillen.

Um den Durst zu stillen, wenn man nicht trinken kann, oder nichts zu trinken hat, gießt man etwas Weinessig auf die flache Hand, schnupft in die Nase, und spielet sich damit den Mund aus.

Vom Genusse des Branntweins.

Der Branntwein selten und sehr mäßig genossen reitzet die festen Theile des Körpers, troknet sie aus, bringet sie zur stärkern und heftigen Zusammenziehungen, erhitzet und beweget die Säfte schneller, löset die fetten Speisen auf, und tödtet die Würmer. Aus diesen allgemeinen Kräften fliessen folgende Wirkungen desselben. Der Branntwein stärket den Magen und die Gedärme, befördert die Verdauung der Speisen, treibet die Blähungen fort, erwärmet den Körper, vermehrt die Bewegung des Blutes und widerstehet der Fäulniß der Säfte, indem er das zu sehr aufgelöste Blut verdicket. Die gemeine Erfahrung, daß man den Brodteig durch Branntwein in Gährung setzen kann, lehret, wie er, vermöge der in ihm enthaltenen Säure, geschickt sey, die Verdauung solcher Speisen zu befördern, die, wie die Nachtspeisen, einer

Gäh-

Gährung fähig, aber doch nicht an sich selbst schon Säuren sind. Hingegen darf der Branntwein alsdann, wenn man kurz vorher Dinge zu sich genommen hat, oder gleich darauf zu sich nehmen will, welche offenbar eine Säure bey sich haben, oder in unsern Eingeweiden dahin verkehrt werden; noch auch, wenn man zuvor weiß, daß viele Säure im Magen befindlich ist, niemals getrunken werden. Speisen, die mit Essig gemacht werden, und alle Milchspeisen, dienen mit Branntwein in unserem Magen nicht zusammen. Eben so ungesund ist es, wenn Branntwein zu Schwein- oder Gänseschmalz genossen wird. Frische Butter hingegen mit Brod und Branntwein haben in gesunden Körpern die schönste Wirkung, Sauerkohl, Häring, Käse, und das Tobakrauchen vertragen sich ebenfalls nicht mit Branntwein; denn es entstehet bey vielen Menschen nicht nur ein saures Aufstossen davon, sondern sogar heftiger Schlucken und öfters auch Sodbrennen.

Die durch Reisen und Arbeiten matt gewordenen Menschen stärkt der Branntwein in der Geschwindigkeit ungemein; auch matte Pferde kann man mit Brod, Bier und Branntwein erquicken.

Bey starker Kälte ist der Genuß des Branntweins nicht anzurathen, weil er durch seine Ausdeh-

dehnung des Bluts mit der Eintreibung der Säfte aus dem äussern Theilen durch die Kälte in einen schädlichen Widerspruch geräth. Anstatt dieses schädlichen Getränkes kann Leuten, die lange in der Kälte zubringen müssen, folgendes dem Magen heilsame Getränk, welches auch selbst denen nützlich ist, die sich bereits durch vieles Branntweintrinken verdorben haben, angepriesen werden: Ein Theil Essig, besonders Weinessig, vier Theile Branntwein, und zwölf Theile Wasser zusammen vermischt; dieses Getränk macht munter und stark, und ist nicht nur bey kalter Witterung, sondern auch in heissen Sommertagen von heilsamen Gebrauche.

Ferner macht der Branntwein zwar diejenigen Leute, welche eine gesunde Lunge und Leber haben, fett; indessen bekommen dergleichen Leute enge Luftröhren, und erschweren sich dadurch das Sprechen.

Bey sehr erweiterten Gedärmen, verstopften Milchgefässen, bösartigen krebshaften inneren Verhärtungen, und bey erlittenem starken Blutverluste ist der Branntwein schädlich; so wie er auch allen denjenigen Leuten nicht dient, welche zum Schwitzen geneigt sind, oder ein sehr dünnes Geblüt, hitzige sanguinische oder cholerische Natur, und einen trocknen Körper haben; und denen Frauenspersonen überhaupt

nicht

nicht eher zu verstatten ist, als bis sie ein fünfzigjähriges Alter erreicht haben, weil er ihnen Krämpfe und andere Unannehmlichkeiten zuziehet. Hingegen können wassersüchtige und phlegmatische Leute, wie auch jene, welche von Winden beängstiget werden, sich des Branntweins sicher bedienen.

Wer sich dieses Getränkes des Morgens gänzlich enthält, und den nüchtern Magen damit verschont, der wird von dem magnetischen Branntweinszuge sich befreyt erhalten können. Insonderheit hat man bey mäßigem Gebrauche nach den Mahlzeiten nichts zu besorgen, wenn man erst bey heran kommenden Jahren damit anfängt; so wie hingegen junge Leute dabey allemal in der äussersten Gefahr sind, weil die Nerven des Magens bey ihnen noch zu reitzbar sind. Dabey ist auch der Schade für junge Leute in den Jahren des Wachsthums gar wichtig, weil der Genuß des Branntweins sie klein, unkräftig und ausgemergelt macht.

Wenn man den Branntwein beständig trinkt, so trocknet er den Magen und die festen Theile dermassen aus, daß sie alle Reitzbarkeit verlieren, und dadurch zu allen Verrichtungen ungeschickt werden. Hierauf folgt die Verminderung der Eßbegierde, und das Verderben der Verdauungskraft, es findet sich ein beständiger Durst

ein,

ein, und der Leib vertrocknet. Es erfolgt eine Schwäche im Gehirn, Schlafsucht, Dummheit, Blässe oder Kupferröthe des Gesichts, Zittern der Glieder, Schlagfluß, Schwindel, Schwermuth, fallende Sucht, hypochondrischer Husten, und eine gänzliche Verderbniß aller Säfte des Körpers.

Briefe zu schreiben, die wenigen leserlich sind.

Für Liebhaber der Curiosität dienen folgende Kunststücke bey dem Briefschreiben:

Einen Brief zu schreiben, daß er nicht gelesen werden kann, es sey dann, daß er vorher in Wasser getunkt worden. Man thut reinen gestossenen Alaun in Wasser, schreibt damit auf grobes Papier, und läßt die Schrift trocknen. Wenn nun derjenige, der den Brief lesen soll, ihn einigemal durch reines Wasser zieht, so wird die Schrift weiß erscheinen, und besonders gegen das Licht gehalten, deutlich zu lesen seyn.

Um dieses Kunststück desto besser zu verbergen, schreibt man einen gewöhnlichen Brief mit Dinte, und bringet die geheime Schrift zwischen die schwarze Zeilen. Bedient man sich

statt

statt des Alaunwassers eines mit Vitriol gesättigten, und anstatt des reinen Wassers zum Durchziehen des Briefes, einer Galläpfel-Infusion, welche durch ein Tuch geseihet worden, so wird die geheime Schrift schwarz erscheinen.

Eine mit Zitronensaft geschriebene Schrift erscheint blau, wenn man sie durch filtrirten Weinessig ziehet, worin vorher Goldglätte gekocht worden.

Schreibt man mit **Milch**, oder Zwiebel-Knoblauch-Limoniensaft, Salmiak oder Alaunwasser, und hält sie nachher über ein Kohlenfeuer, so wird die Schrift braun.

Ein Brief hingegen, **der mit Essig**, worinn Eyweiß zerschlagen und etwas Quecksilber darunter gethan, geschrieben wird, ist nicht anders zu lesen, als wenn man ihn auseinander legt, und so liegend verbrennt, da dann die Buchstaben unversehrt liegen bleiben, und auf der Asche völlig lesbar sind.

Einen Brief in Ey zu schreiben, macht man eine Dinte von Galläpfeln, Alaun und Essig, und schreibt damit auf die weiße Schale vom Ey, läßt es trocknen, und kocht nachher dasselbe in Salzwasser so lang, bis es hart zu seyn scheinet; die Buchstaben verschwinden unter dem Sieden auf der Schale, und dringen hinein. Schält man darauf aber das Ey, so

findet man die Schrift sehr leserlich am harten Eyweiß.

Wenn man mit einem durch Brunnenwasser verdünnten Eyerdotter auf weißes Papier schreibt, das ganze Papier in schwarze Dinte tunkt, und trocknen läßt, so darf man dieses schwarze Papier nur behutsam mit einem Messer kratzen. Hiedurch wird die schwarze Farbe von den Buchstaben weggebracht, dahingegen die Farbe auf den unbeschriebenen Stellen fest hält.

Auswüchsen oder Buckeln vorzubeugen.

Buckel (Puckel) nennt man eine Erhöhung, welche sich bey Menschen entweder auf dem Vordertheile oder auf dem Rücken erheben. Diesen Zufall verbessert man bey Kindern, wenn man die Erhöhung sanft mit den Händen drückt, wodurch man die Knochen sowohl des Rückgrades, als des Brustbeins zwingt, nach und nach ihren natürlichen Platz wieder einzunehmen. Zugleich nimmt man ein wenig Muskaten-Oel in die hohle Hand, und fährt alsdann mit der flachen Hand über den Rückgrad und die Vorderbrust hin und wieder nach dem Orte, wo

sich

sich ein Buckel zeiget. Auch ist ein dem Auswuchs mäßig drückendes Leibchen von Fischbein anzurathen. Das Bette muß nicht weich seyn, und in demselben muß das Kind ohne Kopfküssen so auf dem Rücken liegen, daß der Kopf und der Rücken sich in einer geraden Linie befinden. Kömmt aber der Rückenbuckel von der Spannung der Muskeln in der Brust her, welches man daran erkennet, wenn man an dem Bauche einige Spannung wahrnimmt, so muß der Vordertheil des Körpers gerieben, und die Muskeln biegsam gemacht werden. Ist endlich der Rückgrad einwärts gebogen, so muß das Kind sich öfters bücken, wodurch mit der Zeit der hohle Rückgrad heraus gezwungen wird.

Eyer im Kochen zu färben.

Man siedet selbige in Wasser, Bier oder Essig, worin zuvor klein gestoßene Alaun aufgelöset, und eine Farbe-Materie ausgezogen worden. Zu der gelben Farbe gebraucht man die äußerste braune Schale von Zwiebeln; zu der rothen Fermambuck-Späne, welche mit Lauge versetzt auch Violet färben. Die blaue Farbe wird durch Blauspäne, und die grüne mit den blauen Blumen des Wiesen-Enzians beygebracht. Wenn denn auf ein so gefärbtes Ey Buchsta-

staben oder Figuren mit Scheidewasser gezeichnet werden, so gehet die Farbe an den Orten wieder weg, und die Figuren erscheinen weiß.

Was die Wirkung der Eyer in Absicht auf die Gesundheit betrift, so sind dieselben am gesundesten, wenn ihr natürlicher Zustand am wenigsten verändert worden. So gehen z. E. die rothen Eyer, die Schlürfeyr, d. i. die ganz dünn gekochten, die Stippeyer, die dotterweichen, die gefüllten, und die gedämpften Eyer, wenig von ihrer ursprünglichen Beschaffenheit ab; und sind eine leicht verdauliche, gesunde und nahrhafte Speise. Sie ersetzen die verlohrnen Kräfte bey den Wiedergenesenen sehr geschwinde, und sind die schicklichste Nahrung für Kranke, die nur klein Fieber haben; und für schwache Mägen, wenn selbige nur rein sind. Wer aber einen mit zähem Schleim erfüllten Magen hat, der verdauet die Eyer nicht; daher sind sie den Fieberhaften, und denjenigen Personen höchst schädlich, welche mit Blähungen und Darmzufällen beschwert sind, als in deren Magen die Eyer faul werden.

Die hartgesottenen Eyer sind sehr schwer verdaulich, erfordern einen starken Magen, und schicken sich am wenigsten zu einer Abendspeise. Eine noch schlimmere Bewandtniß hat es mit denen auf unterschiedene Arten gebratenen Eyern;

und werden deßwegen die Eyerkuchen, Eyerkäse, Rühreyer, Setzeyer und Eyerwürste zu den schwer verdaulichen und ungesunden Speisen gezählt.

Uiberhaupt ist von allen Eyerspeisen anzumerken, daß ein frisches Ey ungleich gesunder ist, als ein altes, in welchem schon ein kleiner Grad einer angehenden Fäulniß anzutreffen ist.

Man bedient sich der Eyer auch zur Nahrung für verschiedene Thiere, wenn sie noch jung sind. Man giebt den hart gesottenen Dotter den Canarienvögeln, den jungen Hühnern und Kalekuten, wie auch den Fasanen; und, um die jungen Kälber fett zu machen, ist nichts besser, als wenn man in die Milch, welche man ihnen zu saufen giebt, rohe Eyer einschlägt, oder Kugeln von Gerstenmehle und Eyern zum Verschlucken darein rührt.

Das Gelbe von Eyern in warmes Wasser geschlagen und mit Zucker oder Frauenhaar-Syrup versüßt, ist nicht allein gegen den Schnupfen und hartnäckigen trocknen Husten, sondern auch gegen die Hartleibigkeit dienlich. Als ein nahrhaftes Getränk bey heissem trocknen Wetter empfiehlt Doct. Unzer das mit Zucker abgeriebene Gelbe von einem Eye in einem Maß Wasser zerlassen, und mit einem Glase Wein und etwas Citronen-Saft vermischt. Auch bey

Ner-

Nervenfiebern und zur Stärkung der Wiedergenesenden ist dieser Trank dienlich; wie denn zu der letztern Absicht ein Kraftbrey aus dem Eydotter, mit einem Borstorferapfel, Zucker, Zimmet, Muskaten-Blühen und Wein sehr anempfohlen, und besonders den Kindern heilsam erachtet wird. Der Eydotter ist schmerzlindernd, reif machend, digerirend und abtreibend; und wird zu den zertheilenden Arzeneyen und Klystieren, in heftigen Kolicken und Stuhlzwang, und in der röthen Ruhr gebraucht. Wenn man ihn mit etwas Salz vermischt, und in einer Nußschale auf den Nabel der Kinder bindet, soll er offenen Leib verschaffen. Andere vermischen ihn mit etwas Ochsengalle, und gebrauchen ihn gegen die Härte des Leibes bey den Kindern auf gleiche Art.

Naturgeschichte des Esels.

Der Esel, (Hausesel, Steinesel), ist ein vierfüßiges einhufiges Thier, mit großen herabhängenden Ohren, und einem nur am Ende haarigen Schwanze, welches am häufigsten zu dem Lasttragen gebraucht wird, übrigens aber, wegen seiner Trägheit, Dummheit, und Ungeschicklichkeit allgemein bekannt ist.

Das ursprüngliche Vaterland dieser Thiere soll Arabien seyn, von wannen sie in alle Welttheile gebracht worden. Die Größe derselben hänget von dem Himmelsstriche ab. Je kälter dieser ist, desto kleiner und schwächer fallen die Esel.

Die gemeinste Farbe der Esel ist mausefahl, doch giebt es auch weisse, rothe, braune und schwarze. Das Alter des Esels erkennet man, wie bey den Pferden, aus den Zähnen. Nach einem Alter von zwey Jahren ist der Esel sich zu vermehren geschickt; das Weibchen ist aber so geil, daß, wenn es bey der Begattung nicht wacker geprügelt wird, es den Samen fallen läßt. Im zwölften Monate wirft die Eselinn ihr Füllen, und sieben Tage nach der Geburt geräth sie schon wieder in Hitze. Nach fünf oder sechs Monaten kann man das Eselsfüllen absetzen, und mit Heu füttern, und dieses ist sogar nöthig, wenn die Mutter trächtig ist, damit sie ihre Frucht besser nähren könne.

Da ein Esel eben so, wie das Pferd, drey bis vier Jahr zu wachsen hat, so bringet er auch, wie dieses, sein Alter auf fünf und zwanzig Jahre und darüber.

Der Esel hat ein überaus geduldiges Naturell, und ist sowohl in Absicht der Menge,

als

als der Beschaffenheit des Futters genügsam. Ihm schmecken auch die härtesten und unangenehmsten Gewächse; und Dornen und Disteln sind seine liebste Nahrung. Er wird gemeiniglich nur unrein gehalten, und deßwegen wirft er sich öfters nieder und wälzet sich; doch nicht wie das Pferd, im Koth, in welchen er nicht einmal seine Füße gern setzet. Er zeigt dadurch, daß er das Striegeln und Putzen eben so gern annehmen würde, als das Pferd, wie denn auch ein sauber gehaltener, außer den großen Ohren, gar kein ungeschicktes Thier ist.

Der Esel gewöhnet sich so sehr an seinen Herrn, daß er denselben von weitem spüret und aufsuchet. Er hat gute Augen, einen scharfen Geruch und ein vortrefliches Gehör. Wenn man ihn überladet, giebt er es dadurch zu erkennen, daß er den Kopf sinken und die Ohren niederhängen läßt. Er schreitet, trabet und galopiret, wie ein Pferd, nur daß alle diese Bewegungen klein und weit langsamer sind.

Die Stimme dieses Thiers ist ein anhaltendes höchst widriges Geschrey; es gehet wechselweise aus hohen Tönen in tiefe, und aus tiefen wieder in hohe durch die unerträglichsten Dissonanzen. Gemeiniglich schreyet er nur, wenn ihn die Liebe oder der Hunger quälet

Die

Die Esel schlafen nicht so viel, als die Pferde, genießen einer dauerhaftern Gesundheit, und sind unter allen mit Haaren bewachsenen Thieren am meisten dem Ungeziefer unterworfen.

Das Fleisch dieser Thiere soll zwar noch schlechter, als das Pferdefleisch, schmecken, dennoch essen es die Italiäner, und nehmen es mit zu den bekannten Cervelat-Würsten.

Die Milch der Eselinnen ist mager und den Kranken gedeihlicher als Kühmilch; besonders wird selbige denenjenigen angerathen, welche die Auszehrung haben. In Ermangelung wahrer Eselsmilch kann man sich einer künstlichen, auf folgende Art zubereiteten, Eselsmilch bedienen. Man läßt drey Unzen reine Gerste eine Viertelstunde in drey Seitel Wasser sieden; alsdenn gießt man das Wasser ab, thut drey Unzen geraspelt Hirschhorn, eben so viel eingemachte Mannstreuwurzel (Eryngium maris) und dreyßig gröblich zerstossene Schnecken dazu, läßt dieses zusammen so lange sieden, bis es zu einer dicken Gallerte wird, und gießt es nachher durch. Von dieser Gallerte läßt man ungefähr ein viertel-Seitel bey dem Feuer zergehen, und mischet selbige unter eben so viel frische Kuhmilch. Die Milch darf nicht einmal warm gemacht werden. Eine dergleichen Portion trinket man des Morgens nüchtern, etwa eine Stun-

de nachher wieder, und endlich um vier Uhr des Nachmittags.

Aus dem starken Leder des Esels wird, außer anderm Gebrauche desselben, ein starkes Pergament und guter Chagrin gemacht.

Unter allen Thieren kann der Esel, nach dem Verhältnisse seiner Größe, die schwerste Last tragen. Den Erfahrungen zufolge kann derselbe in einem Tage vier Schäffel schweres Getreide an vier Meilen weit tragen.

Da die Esel in ihrer Unterhaltung sehr wohlfeil sind, so würde es gewiß vortheilhaft seyn, wenn man sich ihrer zu den wirthschaftlichen Verrichtungen bedienen, und dagegen anderes weit kostbarer zu haltendes Zugvieh ersparen könnte. Sie brauchen gar wenig Pflege; denn des Sommers halten sie sich, auch auf magerer Weide, sehr gut, und im Winter läßt man sie auf dem Viehhofe herum gehen, da sie denn vor den Scheunen und Ställen die verstreueten Halme aufsuchen; höchstens wirft man ihnen im Stalle etwas Krummstroh und schlechtes Heu vor. Ob nun gleich die wirthschaftlichen Hauptfuhren und Arbeiten wegen der Langsamkeit der Esel durch selbige nicht füglich bestellet werden können, so könnten doch sehr viele Nebenarbeiten durch sie bestritten, und das andere Vieh geschonet werden.

Der

Der nützlichste Gebrauch, den man von diesen Thieren, besonders den Hengsten, machen kann, bestehet wohl darin, wenn man sich ihrer zur Zeugung und Anziehung guter Maulthiere bedient, welche bekanntermaßen daraus entstehen, wenn ein Eselhengst auf eine Pferdestute gesetzet wird.

Der wilde Esel oder Waldesel gehört in Afrika und dem Archipelagus zu Hause, ist grau von Haaren und so schnell, daß es ihm nur die barbarischen Pferde gleich thun können. Sie werden in Schlingen gefangen. Auf der Weide halten sie sich heerdeweise zusammen. Ihr Fleisch pflegen die Einwohner dasiger Gegenden zu essen.

Der Fisch, und die verschiedenen Gattungen desselben.

Fisch, ist eigentlich eine allgemeine Bedeutung aller derjenigen Wasserthiere, welche Blut haben, mit Floßfedern versehen, und entweder mit Schuppen, oder mit einer glatten schlüpfrigen Haut ohne Haare bedeckt sind, und den Menschen zur Speise dienen. In weiterer Bedeutung begreift man oft alle im Wasser lebende Thiere, sowohl Wallfische, als auch diejenigen, welche Schalen tragen, mit unter dem

Nah=

Nahmen der Fische; und in der römischen Kirche gehören gar verschiedene Landthiere dahin, die sich von Fischen nähren, z. B. Wasserhühner u. dgl.; daher solche auch in den Fasten gegessen werden.

Es giebt viellerley Arten der Fische, und man theilt sie gemeiniglich in Meer- oder Seefische, die meisten Theils im salzigen Meerwasser leben; in Fluß- Bach- und Teichfische, die in süßen Wässern leben, und in Fischwerk mit Schalen, oder Schalfische, ein.

1. Die Meerfische sind entweder Tieffische', welche sich im Grunde des Meers aufhalten, und wegen Mangel der Sonnenstrahlen und der Härte des Fleisches, die geringsten sind; oder sie sind Strandfische, welche an den Ufern gefangen werden; oder endlich nennet man Klippen-Fische diejenigen, welche sich an den Steinklippen aufhalten. Diese werden für die besten gehalten.

2. Die in süßen Wässern lebenden Fische werden wieder in schuppige und in glatte, die keine Schuppen haben, eingetheilt; wovon diese für nicht so gesund, als jene, gehalten werden.

3. Die Schalenfische sind entweder dünnschälige, als: die Krebse, oder dickschälige, wie die Austern 2c. 2c.

End-

Endlich kann man auch diejenigen Fische bemerken, die 1) mit Haaren bekleidet sind, als: der Delphin; 2) die mit Rinden und Schalen, als: die Schildkröte, und 3) die mit Stacheln versehen sind, als: die Echini oder stacheligen Meerfische.

Wie fischreich manche Gewässer sind, ist fast über allen Glauben. So z. E. hat man im J. 1750 in der Grafschaft Lancaster aus dem Fluß Ribble auf einen Zug 3500 ansehnliche Lachse gefangen. In der Schwedischen See Brawika sollen im J. 1749 auf einen Zug 50000 Bleye, und in der Garonne auf einen Tag 160,000 Aale gefangen worden seyn. Auf dem Cap Breton soll die Fischerey so wichtig seyn, daß auch die allerreichsten Bergwerke in Peru nicht so viel einbringen.

Man kann mit ziemlicher Wahrscheinlichkeit annehmen, daß es ungefähr 1200 Gattungen Fische, unter etwa siebenzig Geschlechtern, gebe, wovon vierhundert Arten den Europäern und Deutschen bekannt, und bey ihnen anzutreffen sind.

Was die Naturgeschichte der Fische anbetrifft, so sind selbige in so fern allen andern lebenden Geschöpfen gleich, daß sie mit ihnen äußerlich in die Sinne fallende, und innerliche bedeckte, doch zu entdeckende und sinnlich zu bemer-

merkende feste und flüssige Theile eines organischen Leibes gemein haben; überdieß haben sie noch, als Wasserthiere, einige besondere, zu ihrer Bestimmung erforderliche Werkzeuge, ganz eigen. Zu diesen charakteristischen Werkzeugen, wodurch die Bewegung im Wasser befördert wird, gehören die durch verschiedene Gräten unterstützten Häute, welche die Floßfedern oder Finnen genannt werden.

Die unter dem Bauche befindlichen heissen: Bauchfinnen; die andern: Brustfinnen, Rückenfinnen, Schwanzfinnen. Einige Arten der Fische haben Floßfedern auf dem Rücken, welche aus einer Haut ohne Gräthen bestehen, und Afterfloßfedern oder Fettfinnen heißen. Die Floßfedern halten bey den Fischen ihren Körper im Schwimmen beständig im Gleichgewicht. Der Schwanz ist das eigentliche Ruder, oder das vorzüglichste Werkzeug zum Schwimmen. Die sogenannten Ohren oder Kiefer, d. i. die knochenförmigen Bogen oder Oefnungen an den Seiten des Kopfes dienen den Fischen nicht zum Hören, sondern an Statt der Lunge zu dem Athemhohlen, indem sie die Luft in sich pumpen, und durch die unter den Schuppen befindlichen Poros wieder von sich lassen. Uiberdieß sind die Kiefer nothwendig, das mit dem Munde aufgefangene Wasser wieder von sich zu geben.

In den mehresten Fischen befindet sich eine mit Luft angefüllte Blase, durch deren Hülfe sie sich im Wasser senken und erheben können, welche die Schwimmblase genennet wird. Die Augen haben eine große Fertigkeit, sich nach allen Seiten schnell zu richten, und dadurch wird der Mangel der Bewegung des Halses völlig ersetzt; dabey ist das Gesicht der Fische in der Nähe und Ferne außerordentlich scharf. Das Gehör ist den Fischen ebenfalls nicht abzusprechen, so wie auch der Schlaf und die Ruhe bey ihnen Statt findet. Daß die Fische nicht stumm sind, kann man an verschiedenen Gattungen wahrnehmen, indem einige schmatzen, andere pfeifen, die Wallfische stärker als ein Löwe schreyen, andere winseln, zischen, brummen, quizken, grunzen und heulen.

Die Fische bringen ihre Jungen durch das Leichen hervor; die Wallfische ausgenommen, welche eben so, wie die vierfüßigen Thiere, ihre Jungen lebendig zur Welt bringen. Das Leichen will so viel sagen, als: dem Weibchen gehen die Eyer ab, welche von dem Männchen durch Weglassung des Samens befruchtet werden; und durch den Leich verstehet man den mit einem zähen Schleime vermischten Rogen oder Samen der Fische, welchen die Weibchen zu gewissen Zeiten auslassen; daher diejenige Zeit,

in

in welcher die Fische gemeiniglich zu leichen pflegen, die Leich- oder Streichzeit genannt wird. Bey den Fischen ist der männliche Same, welcher die Gestalt eines weissen dicklichen, aber sehr milden und weichen Körpers hat, die Milch, und daher wird ein Fisch männlichen Geschlechts Milcher genannt. Die Eyer der weiblichen Fische, so lange sie sich noch im Leibe befinden, heissen der Rogen; sobald sie aber ausgelassen werden, der Leich; daher wird ein Fisch weiblichen Geschlechts Rogener genannt.

Die Fruchtbarkeit der Fische ist erstaunend groß. Hr. Harmer, der solche sehr genau untersucht hat, fand in jedem Häringe 20000 bis 36000 Eyer; in den Stinten über 38000; in den Makrelen 454000 bis 546000 Eyer; in andern Fischen theils mehr, bis über eine Million, theils aber weniger, doch selten unter drey- bis viertausend Stück.

Wenn die Fische leichen, so sagt man: sie setzen **Brut**. Die jungen Fische werden so lange Brut genennet, bis sie in einen andern Teich versetzt werden können, da sie denn Setzlinge heissen.

Die Nahrung oder Speise der Fische ist mancherley. Einige brauchen andere kleine Fische zu ihrer Nahrung, und werden daher Raubfische genannt. Andere nähren sich von Schlamm,

Kräu-

Kräutern, Ungeziefer, Aesern der ertrunkenen Menschen und Thiere ꝛc. ꝛc.

Die Wanderungen und Heerzüge der Fische, da einige aus dem Meer in die Flüsse, auch wohl wieder zurück reisen, sind nicht weniger betrachtungswerth. Störe sind im Nord- und Osten sehr bekannt, treten aber in die süßen Wässer der Oder, Elbe ꝛc. ꝛc. und leichen daselbst. Der Elblachs übertrift am Geschmacke den Ost- und Westsee- auch Norwegischen und Englischen Lachs, und sind deren, nach des Balbinus Erzählung, im J. 1432 ein so grosses Heer angekommen, daß sie die Elbe beynahe nicht hat beherbergen können. Die Weibchen sollen in die Mulde tretten, die Männchen in der Elbe bleiben; sie leichen daselbst; die kleinen Fische gehen nach der See, und die großen kommen wieder zurück. Von den unzähligen Heeren der Häringe und anderer Seefische, welche viele hundert und tausend Meilen wandern, wird in der Folge davon Erwähnung geschehen.

Das Alter, welches die Fische erreichen, steiget bey den Karpfen bis auf 150 Jahr, und darüber; bey den Hechten über 200 Jahre; und von den Welsen, Bleyen, Stören ist bekannt, daß sie, wie die Karpfen und Hechte, mit bemoßten Köpfen gefunden werden. Nach Hrn.

Hederström läßt sich durch die Ringe an den Rückgrathswirbeln das Alter bestimmen.

Die Fische erkranken und sterben aus mancherley Ursachen, besonders auch vom Schwefel, und wegen Mangel der Luft in zugefrornen Wässern.

Um die Fische in den Teichen und Fischbehältern größer und fetter zu machen, hat Sam. Tull in England ein besonderes Mittel ersonnen, nähmlich das Verschneiden oder Castriren. Diese Operation kann sowohl an Weibchen als Männchen unternommen werden. Fische die einige Zeit vorher geleichet haben, sind am geschicktesten dazu; denn sie haben, eben so, wie die Hühner, kleine Eyer in ihren Eyerstöcken, so bald sie die erste Leichung verrichtet haben. Das Verschneiden wird auf folgende Weise angestellt. Man hält den Fisch zwischen einem nassen Tuche, mit dem Bauche oberwärts; schneidet ihm sodann mit einem scharfen Federmesser, dessen Spitze hinterwärts ausgebogen ist, den Unterleib auf; gebraucht aber dabey die Vorsicht, keines der Eingeweide zu verletzen. So bald eine kleine Oeffnung gemacht ist, steckt man das oben umgebogene Messer geschickt und behende hinein, und erweitert damit die Oeffnung von den beyden Floßfedern an, bis an die natürliche Oeffnung des Untertheils (den Hintern).

Weil

Weil der Rücken des Messers keine Schneide hat, so werden davon die Gedärme nicht verletzt. Hierauf läßt man durch einen Gehülfen mit zwey silbernen stumpfen Häckchen den Bauch des Fisches offen halten, und bringt mit einem Spatel oder Löffel die Eingeweide sorgfältig auf eine Seite, da man denn den Harngang bey dem Rückgrade als eine kleine Ader liegen siehet. Zu gleicher Zeit wird sich ein größeres Gefäß, welches davor, d. i. näher an den Bedeckungen des Körpers liegt, entdecken, und dieses ist der Eyerstock bey den Weibchen, oder das Milchgefäß bey den Männchen. Diesen Eyerstock oder das Milchgefäß hebet man mit einem Häkchen auf, hält es von der Seite, so viel als nöthig ist, ab, und schneidet es mit einer Scharfen Schere behutsam queer durch, ohne sonst etwas zu verletzen. Auf gleiche Art verfährt man auf der andern Seite, und nähet alsdann mit Seide die aufgeschnittene Haut des Bauches mit ziemlich nahen Stichen wieder an einander. Die solcher Gestalt verschnittenen Fische setzt man wieder in den Fischteich, ohne sich weiter um sie zu bekümmern; denn sie sterben selten von dieser Operation.

Die Versendung der lebendigen Fische geschiehet in Tonnen, welche oben ein viereckiges Loch, von sechs Zoll lang und drey bis vier Zoll

breit, haben, das ein durchlöcherter Deckel schließt. In diesen Tonnen muß über dem Wasser, worin man die Fische transportirt, ein leerer Raum von etwa drey Zoll hoch bleiben, in welchem ein Strohwisch schwimmen soll, wodurch den Fischen die frische Luft zugeführt wird. In den Gefäßen muß vorher nicht etwa Wein gewesen seyn; weil dieser Geruch den Fischen zuwider ist. In einem Fasse von vier Tonnen können im Sommer zwey, im Winter aber drey Zentner Fische fortgeschaffet werden, so daß selbige unbeschädigt bleiben, und im Hälser aufbehalten werden können. Von Aalen kann man wohl fünf Zentner in einem solchen Fasse fortbringen. Es müssen aber bey dem Versenden nicht Borsche mit andern Fischen zusammen gebracht werden, weil jene, mit ihren scharfen Floßfedern, diese beschädigen. Das Faß darf unterwegs nicht lange unbewegt stille stehen, weil sodann die Fische nach der Oberfläche in die Höhe kommen und abstehen würden. Ein sicheres Kennzeichen von dem guten Befinden der Fische ist, wenn sie sich in den Fässern auf dem Grunde des Wassers aufhalten.

Die Sommerversendungen erfordern vornehmlich, daß das Wasser weder zu hart noch zu weich, sondern eins durch das andere gehörig temperirt sey. Im erstern legen sich die Fi-

sche auf dem Grunde desselben auf die Seite; in letzterm aber steigen sie in die Höhe, und in beyden Fällen stehen sie ab. Hiernächst muß man die kühlen Morgen- und Abendstunden zum Transportiren erwählen, und alle drey Stunden den Fischen frisches Wasser, oder frische Luft durch das Wasser blasen.

Zu Schiffe lassen sich die Fische noch leichter transportiren, wenn ihnen unterwegs noch öfters frisch Wasser gegeben wird. Nach Schweden sind aus Rußland Störe, aus Deutschland Karpfen und Gründlinge gebracht, und dort einheimisch gemacht worden.

Zum Transport der Seefische hat man eigene Kähne, deren mittelster Theil etwas tiefer in das Wasser reichet, und mit Löchern, eines Fingers dick durchbohrt ist; die beyden Enden der Kähne aber sind dicht, und werden vom Wasser nicht allein getragen, sondern haben auch den mittlern Theil so weit als nöthig ist.

Der Verkauf der Fische geschiehet bey den seltenern nach dem Gewichte, da man denn den Zentner, gleich nach geschehenem Fischfange um den vierten Theil wohlfeiler verkaufen kann, als aus dem Fischkasten oder Hälter; weil in diesen der Fisch so viel abzehret und leichter wird. Die weniger kostbaren Fische verkauft man nach Stücken oder Schocken; und die ganz

ge-

geringen pflegt man mit Tonnen, Scheffeln, Netzen und Quarten zu messen, und den Preis nach dem Maß zu bestimmen.

Der Fischhandel, absonderlich der Häring-Stockfisch- und Wallfischhandel, ist einer der vortheilhaftesten; wie denn die Fischhändler in beträchtlichen Seestädten öfters vor anderen Kaufleuten die beste Nahrung haben. Es werden aber die Fischwaaren geholt in den Seestädten, 1) aus Norwegen; der Stockfisch, Laberdan und Klippfisch, auch andere Arten von Seefischen, wie auch Fischthenn, imgleichen das Eingeweide von Stockfischen, welches zu dem Kabeljaufange gebraucht wird. 2) Schweden, z. E. marinirte und geräucherte Lachse, und die bekannten Strömmlinge. 3) Dänemark, sonderlich Jütland; z. E. Platteißen oder Schollen, Häringe und Aale. 4) Deutschland, sonderlich in einigen Städten an der Ostsee; z. E. Lachs, Dorsch und andere Seefische. 5) Holland und 6) England; z. E. Häringe, Kabeljau und Bucklinge. 7) Rußland: z. B. marinirte und geräucherte Lachse. Alles dieses kommt mehrentheils in Hamburg zusammen, und wird von da weiter nach dem Römischen Reiche verführt.

Es giebt Mittel, die Fische eine Zeitlang zum Gebrauche lebendig und frisch zu erhalten.

Sie lebendig zu erhalten, setzet man sie in kühles frisches Gras, oder im Winter in Heu, so, daß sie auf dem Bauche stehen, und giebt ihnen ein Stückchen Brod mit Essig angefeuchtet in den Mund. Abgestorbene Fische, die aber nicht im Wasser gestorben seyn müssen, oder abgeschlachtete, kann man in Kalkwasser an achtzehn Tage erhalten, ohne daß sie altschmeckend werden, oder sonst einen übeln Beygeschmack annehmen. In Baumöhl aber können die Fische ganze Monathe lang frisch erhalten werden. In Naturalien-Kabinetten werden Fische entweder in Weingeist oder trocken aufbehalten. Die Fische, deren Haut nicht so stark ist, daß sie sich von dem Körper des Thieres abgesondert erhalten kann, werden in Weingeist aufbewahret. Weil einige Fische mit einer Schleimhaut überzogen sind, so müssen dieselben, ehe man sie in das Glas mit Weingeist setzet; einige Tage mit Weingeist bestrichen werden, damit die klebrige Materie etwas verhärte, welche hernach abgewischet wird, um den Fischen ihr natürliches Ansehen zu geben. Der Weingeist zu Erhaltung der Fische muß einestheils stärker seyn, als zu andern Thieren, anderntheils aber muß der alte Weingeist öfters abgegossen und frischer darauf gethan werden, weil Fische der Fäulniß ungleich stärker unterworfen sind, als

die

die Landthiere. Hiernächst schüttet man so viel Alaun hinein, als derselbe auflösen kann. Man muß auch, ehe man den Fisch hinein leget, die Leber und die andern Eingeweide entweder durch den After oder durch die Ohren, vermittelst eines krummen Eisendrahts, dessen äußerstes Ende man platt gemacht hat, ehe man es gekrümmet, heraus nehmen.

Es ist nunmehr noch die ökonomisch-diätetische Betrachtung der Fische und ihrer verschiedenen Zubereitungen übrig. Wenn man auf die Nahrhaftigkeit des Fleisches siehet, so müssen die Fische den Landthieren nachstehen. Das Fleisch der Fische hat keine wahre Gallerte; es ist wässericht und schleimmicht, von lockerm Zusammenhange, und giebt daher dem Menschen eine geringe Nahrung, die bald verschwindet und keine Kräfte giebt. Alle diejenigen Fische, die nicht ein trockenes, zartes und süßes Fleisch haben, sind überdieß nicht allein schwer verdaulich, sondern geben auch eine schlechte und ungesunde Nahrung. Die Fische sind der Fäulniß mehr unterworfen als das Fleisch; daher Leute, die Fische zu ihrer Hauptnahrung wählen, scorbutischen und faulen Krankheiten unterworfen sind. Eben deßwegen verbiethet man den Kranken durchaus alle Fische, die nicht ein trockenes, kurzes und zartes Fleisch haben. Aus

eben dieser Ursache entstehen so oft nach dem Genusse der Fische bey uns kalte Fieber, Gallenfieber, Erbrechen mit faulem Aufstoßen rc. rc. Und eben aus diesem Grunde muß ein jeder Fisch gut gesalzen werden, damit wir ihn leichter verdauen: wozu auch Gewürze und Weinbrühen mit beytragen können. Das Alter der Fische macht keinen solchen Unterschied als bey den Landthieren. Im Frühjahre sind die meisten Fische schlecht und mager, und taugen zur Speise um so weniger, weil alsdann ihre Leichzeit ist. Die frischgefangenen und gesottenen Fische sind am schmackhaftesten und gesundesten. Zwar sind die gebratenen Fische auch nicht ungesund; nur muß man das gebratene Fett oder Butter nicht mit essen, weil sowohl die Schmelzbutter, als die ungeschmolzene, den Magen noch mehr entschlaffet und die Fäulniß der Fische befördert. Gesunder, der Fäulniß mehr widerstehend, und dem Magen zuträglicher ist es, wenn man die Fische mit Wein- Mostrich- oder rohen Meerrettig- und Essigtunken genießet. Am allerbesten ist es, sie mit eingemachten rothen Rüben oder ganz simpel zu essen. Die in der Luft getrockneten Fische lassen sich leicht verdauen, wenn sie recht mürbe gekocht sind. Die eingesalzenen Fische haben die ungesunde Eigenschaft alles Gebökelten an sich; die geräucherten sind schwer zu verdau-

dau-

dauen; und die im Salz, Essig, und Gewürz eingemachten (marinierten) Fische lassen sich gleichfalls schwer verdauen; und eben so ist es auch mit den gebackenen Fischen. Besonders haben sich phlegmatische, gedunsene, engbrüstige, scorbutische und arthritische Personen vor dem öftern Genuß solcher, und aller fetten Fische, zu hüten; weil sie den Schleim und die Schärfe des Bluts vermehren, die Schwäche des Körpers unterhalten, und Unverdaulichkeit verursachen. Dagegen leidet dieses Urtheil einige Einschränkung, sobald die Rede von solchen Fischen ist, die ein trockenes, zartes und mürbes Fleisch ohne Schleim und Fett haben. Denn diese sind leicht verdaulich und gesund; und viele darunter sind selbst für Kranke und Wiedergenesene eine leichte, angenehme und gesunde Speise. So sind diejenigen Fische unter den gesunden, welche in Flüssen und Bächen leben, den Seefischen noch vorzuziehen: und unter jenen sind die in klaren Gewässern sich aufhaltenden Fische noch gesunder, als diejenigen, deren Aufenthalt einen modrigen Mergel- oder Lehmgrund hat.

Man kann zwar den Fischen, die aus modrigem Wasser kommen, allen modrigen und schleimigen Geschmack benehmen, wenn man dieselben vor dem Sieden lebendig in reines Brunnenwasser thut, darein etwas Salz schüttet,

und

und die Fische in diesem Wasser wohl umrührt, dieses thut man dreymal, wobey jedesmal frisches Wasser genommen wird; die ungesunde Eigenschaft des Fleisches, welches durch moderige Nahrung erzeugt worden, wird aber deßwegen doch nicht ganz benommen.

Auf eine andere Art wird den Fischen der Geschmack nach faulem Wasser folgender Gestalt benommen. Man löst ihnen das Rauhe in dem Backen aus, und steckt an dessen Statt ein Stück Brod hinein, ehe sie gesotten werden; und wenn sie in vollen Sieden sind, löschet man einigemal einen Brand in ihrer Brühe. Dieses Verfahren ist dem vorhergehenden vorzuziehen, wenn der Fisch blau gesotten werden soll; weil die erste Art das blau Anlaufen etwas hindert.

Nicht nur die Schädlichkeit der Fische setzet ihrem Genusse Gränzen, sondern es haben auch viele derselben ihre besondere Krankheiten. Einige z. E. die Goldfische und Lachsforellen, sind dem Aussatze sehr unterworfen; andere bekommen Pocken rc. rc. In solchem Zustande muß man sich derselben gänzlich enthalten.

Die meisten Fische, insonderheit Wallfische, haben Läuse, vornehmlich an ihren Kiennen, auch unter ihren Schuppen. In vielen andern findet man Würmer, vornehmlich den Bandwurm. Letzterer ist am häufigsten in den

Bras-

Brassen, Aalen und Rothaugen. Dieser Wurm stirbt im kochenden Wasser nicht allemal, wenn besonders die Fische nicht scharf gesotten werden, sondern setzen Leben und Wachsthum in dem Körper des Menschen fort, der ihn genossen hat.

Noch ein Paar Anmerkungen zum Nachtheile der Fische. Die Aerzte haben gefunden, daß der gar häufige Genuß der Fische, besonders der Bucklinge und Stinte, Entzündungen der Schamtheile verursachet; weil selbige ein scharfes flüchtiges, und besonders die Geburtstheile ein sehr stark reitzendes Salz haben, welches bey einigen eine fruchtbare Wirkung hat, bey andern aber den Urin dermaßen macht, daß er die Schamtheile auffrißt und entzündet. Ferner hat man bemerkt, daß auch bey dem gesundesten Menschen, der beständig Fische isset, der Schweiß stinkend wird.

Alles dieses sind Argumente wider den häufigen und übermäßigen Genuß der Fische. Daß man aber ein Paar Wochen sich alles Fleisches enthalte, und bloß Fische anstatt desselben esse, ist der Gesundheit ganz zuträglich. Denn es wird nicht nur der Appetit durch kleine abwechselnde Speisen zur Uiberfüllung des Magens, und zu der Erzeugung einer zu großen Vollblütigkeit gereitzet, sondern es sind auch die

Fi=

Fische zwar geschickt, den Hunger zu stillen und den Körper zu erhalten, aber sie widerstehen zugleich der Erzeugung einer sauern Schärfe, welche durch sehr nahrhafte Speisen in den Magen gebracht worden, und verhindern dabey einen übermäßigen Appetit, so, daß aus der Enthaltung aller Fleischspeisen eine gesunde Fasten entstehet. Außer dieser Art von Fasten thut man allemal wohl, wenn man seinen natürlichen unverdorbenen Appetit um Rath fragt, wenn man wissen will, ob man ohne Gefahr Fische essen darf? Wenn uns dieser zu Fischen nöthigt, so kann man sie ohne Gefahr mäßig genießen. Denn sobald sich in unsern Säften Spuren der Fäulniß offenbaren, so verabscheuen wir von Natur Fleisch, Fische, Krebssuppen, und alle Speisen, die sie unterhalten könnten; dagegen aber empfinden wir einen desto stärkern Trieb nach Säuren, welche ihr Einhalt thun.

Die Fische lassen sich, durch Einsalzen, Marinieren und Räuchern zum Genuß aufbehalten. Das Einsalzen geschiehet vornehmlich mit den Hechten, wovon in der Folge gehandelt werden soll. Das Marinieren durch vorher gegangenes Braten auf dem Rost, wovon ebenfalls mit der Zeit geredet wird, ist mühsamer. Eine kürzere Methode ist folgende: Man läßt die Fische in einem Kessel aus dem Salze ordentlich

kochen, alsdenn aus der Brühe heraus nehmen, abtriefen und erkalten. Hierauf legt man sie in Stücken, oder ganze Fische, in einen steinernen Asch (Napf), der oben weit unten aber eng ist, gießt recht scharfen Weinessig darüber, bis sie völlig bedeckt sind, und setzt das zugedeckte Gefäß in den Keller. Will man diese Fische länger, als drey bis vier Wochen aufbehalten, so muß man dann und wann, wenn nähmlich der Essig die Säure etwas verlohren hat, den alten Essig abgießen und frischen hinein thun. Auf diese Art lassen sich Aale, Hechte, Forellen, Schleiche, Lachse und Schmerlen ꝛc. ꝛc. erhalten, und aus ihrer eigenen Essigtunke, oder mit säuerlichen Soßen, als: Stachelbeeren, Weintrauben, Kapern, Sardellen, eingemachten Champignons oder mit einer Holländischen Brühe, mit Wohlgefallen genießen.

Durch das Räuchern lassen sich der Barsch, der Hecht, die Mormen, und andere Fische gut erhalten. Man schuppt solche, nimmt sie aus, legt sie ein Paar Tage in Salzbökel, und hängt sie in gelinden Rauch, bis sie darin zur Dauer genugsam getrocknet sind.

Was den ökonomisch mechanischen Gebrauch verschiedener Theile der Fische betrift: so hat z. E. die Fischblase ihren Nutzen bey Läuterung des Kaffe. Man verfährt damit folgender Gestalt.

Man wäscht die frisch ausgenommene Blase, aber ohne sie zu zerdrücken, recht sauber ab, schält die obere zarte Haut ab, wäscht sie von neuem recht rein, und hängt sie an einem Faden zum Trocknen auf. Ein wenig von dieser getrockneten Blase (etwa ein Stückchen von der Größe eines Groschenstücks auf ein Quart Kaffe) thut zum Läutern des Kaffe-Getränks völlig eben so gute Dienste, als das Hirschhorn.

Der Nutzen und Gebrauch der Fischhäute ist sehr groß und mannichfaltig, und daher der Handel mit selbigen beträchtlich. So werden von der Haut des Mönchs- oder Engelrochens (Squalus Squantina Linn.) die säubersten Futterale gemacht. Viele Afrikanische Völker überziehen ihre Säbel mit Fischhäuten; ja gar werden diese Häute von einigen Völkern zu Kleidungsstücken zubereitet, gefärbt, und so künstlich gemacht, daß man sie für Seidenzeug ansiehet.

Die in Schuppen und Eingeweiden von Fischen getauchten Netzlappen halten, wenn man sie um die Bienenstöcke und Bäume bindet, die Ameisen davon ab.

Naturgeschichte der Eule.

Die Eule ist ein Raubvogel mit einem grossen Kopfe, befiederten Füßen, und weiten Ohren,

ren, der bey Tage, durch das Sonnenlicht geblendet, nicht sehen kann, und deßwegen bey der Nacht auf den Raub ausgehet; daher er auch Nachteule genannt wird. Die Gestalt und das Ansehen dieses Vogels ist sonderbar und unterscheidend, wozu die großen Augen, welche nicht, wie bey andern Vögeln, an den Seiten, sondern, wie bey den Menschen, mehr vorwärts stehen, vieles beytragen. Ihre viele dicke Federn vermehren diese sonderbare Bildung. Am Schnabel dieses Vogels sind beyde Theile der obere und der untere, beweglich, wie bey den Papageyen, und tragen dazu bey, daß der Vogel damit stark klappern kann. Die Eulen rauben und fangen die ganze Nacht, wenn es weder äußerst finster, noch auch Mondlicht ist, allerley kleine Vögel, junge Krähen, Hasen, Kaninchen, Maulwürfe, Mäuse, Fledermäuse, Schlangen, Eidechsen, Frösche u. dgl.

Die Arten der Eulen sind ziemlich zahlreich. Die Haupteintheilung derselben aber ist in Ohr- oder Horneulen, die an jeder Seite des Kopfes einen ohrförmigen Feder- oder Haarbusch haben; und in die glatt köpfichten, deren Kopf nicht mit dem Haarbusche versehen ist.

Die große Ohreule, der Uhu, Schufut, die Adlereule, Bergeule, Steineule, der Großherzog, ist die größte unter den Horneulen, et-

was

was kleiner als der gemeine Adler, und hat am Kopfe zwey heraufstehende, drittehalb Zoll lange Federbüsche. Sie ist am Geschrey fürchterlich, um so viel mehr, wenn bey der Stille der Nacht keine Stimme eines andern Thieres gehört wird. Sie hält sich vornehmlich in wüsten Thürmen und auf den Felsen auf, und nistet gemeiniglich in alten Mauern und Felshöhlen. Ihr Nest ist etwa drey Schuh weit. Man findet darin ein bis drey Eyer, von Farbe wie der Vogel. Der Uhu wird im Gefechte mit dem Weichen Meister über sie, und nimmt ihnen die Beute ab. Er kann das Tageslicht weit besser, als andere Nachteulen, vertragen. Bisweilen findet man den Uhu im Gedränge ganzer Schwärme von Krähen, die ihn zu Tausenden umringen. Er hält ihren Anfall muthig aus, schreyet noch stärker als sie, und zerstreuet sie endlich oft dadurch, daß er bey anbrechender Dämmerung eine dieser Krähen fängt und zerfleischet.

Die Jäger bedienen sich des Uhu um den Hühnergeyer anzulocken und zum Schuß zu bekommen, wie auch bey den Krähenhütten, um die Krähen um die Hütten herum zu versammeln, und durch die Schießscharten zu schießen.

Die mittlere Ohreule, der kleine Schufut, das Käutzlein, hat einen Federbusch, wie der

Uhu,

Uhu, mit welchem diese Eule übrigens viel Aehnlichkeit hat, doch aber viel kleiner ist. Das Käutzlein ist eigentlich diejenige Eule, deren sich die Jäger am liebsten bedienen, um die Vögel zu dem Vogelherde herbey zu locken.

Die kleinste Ohreule, Baum- Stock- oder Waldeule, das gehörnte Käutzchen, ist den beyden vorhergehenden ähnlich, aber nicht größer als eine Amsel. Die Eulen gehören zu den Zugvögeln.

Unter den glattköpfichten Eulen ist die größte die Nachteule, braune gemeine Eule, große Baum-oder Buscheule, Mäuseeule. Den Sommer über hält sie sich in Wäldern und hohlen Bäumen auf, den Winter aber ziehet sie sich in die Wohnungen und Gebäude. Sie lebt von Mäusen und kleinen Vögeln, legt ihre Eyer in fremde Nester, und bringt drey bis vier Junge aus.

Ihr folget die graue Eule, welche von hellerer Farbe und nur so groß, als eine Taube, ist. Ihre Stimme ist ein lauter höhnischer Ruf. Man findet sie bloß in den Wäldern.

Die Schleyereule, Kirch- oder Thurmeule, Kautzeule, der Waldkautz, unterscheidet sich durch die Schönheit ihres Gefieders, welches mit runden Flecken wie mit Perlen, besäet ist.

Die

Die große braune Eule, Steineule, Buscheule, der Steinkautz, deren Augen vortreflich gelb sind. Sie hält sich selten bey Gebäuden oder in Wäldern, mehrentheils aber in Felshöhlen und in zerfallenen Gebäuden auf.

Die kleine Hauseule, das Käutzchen, die Zwergeule, der Todtenvogel, ist von der Größe einer Amsel, und hält sich gern in Felsen Klüften und verfallenen Gebäuden auf.

Die mehresten Arten der Eulen sind; als fertige Mäusefänger, mehr nützlich als schädlich, und deßwegen werth, erhalten zu werden. Der einzige Uhu verdient verfolgt zu werden. Weil er das größere Vogel- und vierfüßige junge Wildbret sehr vertilget.

Der Nutzen der Eulen bestehet, außer der eben erwähnten Vertilgung der Mäuse, darinn, daß man den Vogelfang oder das Heranlocken der Vögel zu der Hütte dadurch befördert, wie schon oben angezeiget worden.

Figürlich nennet man Eule eine Art Nachtschmetterlinge, auch eine Art von Kinderhaube, welche das Gesicht fast ganz verstecket.

Naturgeschichte des Falken.

Diesen Nahmen führt ein weitläufiges Geschlecht der Raubvögel, welches der Ritter von Linnee zu der Ordnung der Habichtartigen Vögel rechnet, und wohin folglich nicht nur die eigentlichen Falken, sondern auch die Adler, Habichte, Sperber ꝛc. ꝛc. gehören. Im gemeinen Leben aber nennet man Falken nur diejenigen Falkenarten, welche sich zu der sogenannten Beitze d. i. zu der Jagd, abrichten lassen.

Der Falk an sich ist ein wilder Vogel und eenb so schwer zu fangen, als gelehrig zu machen. Er hält sich in den steilsten Klippen der höchsten Berge auf, und hier sucht er sich noch die allerunzugänglichsten Löcher zu seinem Aufenthalte aus. Gemeiniglich soll er vier Junge im Winter ausbrüten. Unter den Stoßvögeln ist er der herzhafteste. Er stößt senkrecht mit einer Geschwindigkeit, die alles übertrifft, und wobey er kaum gesehen werden kann, auf seinen Raub, der in kleinern und größern Vögeln, sogar in Geyern und Weichen bestehet. Der gemeine Falk ist etwa so groß als eine Henne.

Die Falken haben insgemein ein sehr scharfes Gesicht in die Ferne. Ihr Körper hat wenig Fleisch, aber desto mehr Sehnen und Nerven. Es wird das ganze Geschlecht der Falken

nur in zwey Hauptgattungen eingetheilt, zu welchen alle besondere Gattungen gezählt werden. Diese Eintheilung ist: in edle oder gemeine Deutsche und in fremde Wanderfalken. Die letztere Gattung ist viel folgsamer, gelehriger und geschickter, als die erstere, doch müssen zum Abrichten nur junge Vögel genommen werden, die noch nicht über acht bis neun Monate alt sind; weil ältere sich schwerlich zähmen lassen. Die merkwürdigsten Untergattungen der Falken sind:

1. Der Gier-oder Geyerfalk, dessen Schnabel stark, dick und kurz, der Rücken braun oder aschgrau, schwarz gefleckt ist, und die Füße hellblau sind. Er ist der vornehmste und größte unter allen Falken, von der Größe des Taubengeyers. Die Flügel reichen fast bis an die Spitze des Schwanzes. Er ist in Island und andern nordlichen Europäischen und Asiatischen Ländern gemein. Nach dem Adler ist er der stärkste unter allen Raubvögeln, und stößt nur auf große Vögel, als: Kraniche, Reiher, Störche, Schwäne, Trappen u. dgl. wie auch auf Hasen.

2. Der Sakerfalk, Großfalk, welcher dem Geyerfalken am nächsten kommt, und rothbraun von Hauptfarbe ist. Diese zwey Arten werden sonderlich bey der Kranich- und Reicherbeitze gebraucht;

braucht; sie lassen sich aber auch gewöhnen, auf Trappen, Fasanen, Rephüner, Hasen und ander Wildbret zu stoßen.

3. Der Barbar- oder Tunesische Falk, dessen Schnabel und Füße gelb sind, der Körper aber theils einem Adler, theils einem Goldammer gleichet. Er ist kleiner als die vorhergehenden Arten.

4. Der Kirchen- oder Thurmfalk, welcher sich auf abgelegenen alten Schlössern und Thürmen aufhält, und in den Wäldern brütet. Das Weibchen der Kirchenfalken nennen einige den Berchenfalk oder Berchensperber. Diese Gattung ist kleiner, stößt vornehmlich auf kleine Vögel und Feldmäuse, doch nährt sie sich auch von Käfern und Heuschrecken.

5. Der Baumfalk, Schwimmer, der zwar klein, aber schön gezeichnet ist. Der Schnabel ist blau, die Füße sind gelb, und am Kopfe und Halse hat dieser Vogel schwarze, gelbe, röthliche, graue und weisse Federn, Diese Gattung wird bloß auf Lerchen und Wachteln abgerichtet.

6. Der Berg- oder Birkfalk, ist etwas kleiner, als der gemeine oder edle Falk, hat einen dicken, kurzen Schnabel, einen röthlichen Körper und gelbe Füße.

7. Der Steinfalk, ist kleiner als der Kirchenfalk, und scheint nur eine Abänderung von diesem oder dem Baumfalken zu seyn.

8. Der Blaufuß, Sprinz, Schlechtfalk, eine Gattung, die an Größe den Hühnerfalken etwas übertrifft. Er horstet in Wäldern und alten Gemäuern, und wird von dem Falkenieren zu der wilden Aenten = Rephühner = Krähen = Aelster = und Reicherbeitze abgerichtet.

9. Der schwarze, schwarzbraune oder Kohlenfalk, ist von Leibe etwas kürzer als der Bergfalk, und hat eine schwarzbraune Farbe. Man findet ihn in Malta, auch in Frankreich und in Deutschland.

10. Der weisse Isländische oder Russische Falk, eine zu der Beitze sehr vorzügliche Art, welche weißlich = grau von Farbe ist.

11. Der rothe Falk, dessen Farbe schwärzlich ist, durch welche ein dunkeles Roth durchschimmert. Er ist etwas kleiner als die vorigen.

12. Der Mausefalk, Bußhard, ist eine Falkenart mit gelben Füßen, dunkelbraunem Körper, und einem blassen Unterleibe. Er ist in den Europäischen Wäldern sehr gemein, und wegen seiner Dummheit und Faulheit berüchtigt. Er gleichet an Größe einem Fasan, nährt sich von

Mäu=

Mäusen, Fröschen und todtem Aase, wird aber nicht zu der Jagd gebraucht.

13. Der kleine Falk, das Schmierlein, der Schmerl, welcher an Größe einer Drossel gleichet. Man kann ihn zu einen vortrefflichen Beitzvogel für Lerchen, Wachteln und Rephühner abrichten. Er gleichet in Ansehung der Figur dem Baumfalken, am meisten aber dem Steinfalken. Sein vorzüglichster Aufenthalt ist in Wäldern und Büschen, um daselbst kleine Vögel zu stoßen.

Die Falken fängt man auf unterschiedene Weise, und zwar, wie alle andere Raubvögel, mit aufgerichteten Garnen, Wänden, Rinnen, Schleiten, Leimruthen 2c. 2c. und mit Habichtsfängen. Zum Abrichten nimmt man sie jung aus dem Neste. Ein dergleichen von Jugend auf recht gut abgerichteter Falke ward in Frankreich öfters mit sechshundert Holländischen Gulden bezahlt.

Die Kunst, die Falken und andere Raubvögel zur Jagd abzurichten, wird die Falkenier Kunst oder die Falknerey genannt; die Jagd selbst aber heisset die Beitze, so wie der Jagdbediente, der diese Jagd ausübet, ein Falkenier genennet wird.

Wenn man junge Falken aufziehen will, muß man ihnen allezeit frisches Fleisch von Vö-

geln geben, welches nicht über einen Tag alt ist, und sie neun Monate alt werden lassen, ehe man sie auf der Hand sitzen läßt. Wenn man sie zum Aufsitzen gewöhnen will, muß man sie erst auf Stangen und Baumästen sitzen lehren, hernach werden sie durch langwieriges Wachen, welches sie zahm und kirre machen muß, zum Haubentragen, und nachher zum Buder und auf Weidewerk gewöhnt, indem man sie auf das Feld bringet, und ihnen daselbst allerley Thiere zeiget, worauf sie gerichtet werden sollen.

Von der eigentlichen Art, wie die Falken nach und nach gewöhnt werden, nicht allein auf allerley Vögelwerk, sondern auch auf Hasen, ja gar auf Rehe, zu stoßen, wird vielleicht bey einer andern Gelegenheit geredet werden.

Von üblen Dünsten.

Zu üblen Dünsten, welche die gefährliche Wirkung haben, daß sie den Kopf und die Brust einnehmen, eine Unempfindlichkeit mit mehr oder weniger noch übrigen Merkmalen des Lebens veranlassen, und zuweilen einen schleunigen Tod verursachen, gehören: 1) die Kohldämpfe und vorzüglich die Schmiedkohlen, wenn sich Menschen dabey in einem Gemache aufhalten, wo nicht genugsam durchziehende Luft ist; 2) Die

Dün-

Dünste von gährendem Most oder Biere; 3) Die Dünste von verfaulten thierischen oder menschlichen Körpern; 4) besondere mineralische oder schwefligte Dämpfe; 5) die Gewitterdünste; 6) starke Ausdünstungen von duftenden Blumen oder Gewürzen in engen verschlossenen Zimmern, besonders in Schlafgemächern; 7) die in engen Kammern eingeschlossenen Dünste von ausgelöschten oder stark dampfenden Nachtlampen; 8) Die Dünste einer lange Zeit verschlossen gebliebener und daher verdorbener Luft auf Kornböden, in Brünnen und Kellern ꝛc. ꝛc.

Zu den schädlichen Dünsten, welche durch den Geruch wirken, gehören unter andern die von Opium, Safran, Scharley, von blühenden Bohnen, Tuberosen, Lilien, Violen, Mandragernbeeren, erhitztem Heu, Bilsenkraut, eingeschlossenem stark ausdünstendem Obst u. dgl. welche gröstentheils anfänglich eine Neigung zum Schlafe, alsdann aber, wenn man einschläft, eine Betäubung und endlich Schlagflüsse und Erstickung zuwege bringen.

Dem ersten Grad der Schädlichkeit kann bald vorgebeugt werden, wenn man die in eine Neigung zum Schlafe oder leichte Betäubung versetzte Menschen in eine reine Luft bringet. Wird ihnen die Erhollung daselbst dennoch schwer, so muß man ihnen Essig zum Riechen vorhal-

ten, sie damit fleißig bestreichen, und ihnen ein wässeriges warmes Getränk reichen, worinn der vierte oder sechste Theil guter Essig oder Zitronensaft gemischt ist.

Befinden sich solche Personen bereits in dem stärkern Grade der Betäubung, und verhalten sich selbige entweder, als wenn sie in einem tiefen Schlafe oder in einer starken Ohnmacht lägen, oder als wenn sie schon todt wären: so ist zuvörderst nöthig 1) sie sogleich in durchziehende oder ganz freye Luft zu bringen; 2) ihnen allenfalls vermittelst einer Spritze, Essig, Wein, Branntwein, oder Salmiak-Spiritus in die Nase zu bringen, und die Schläfe zu reiben; 3) Arme, Beine, Brust, und Unterleib mit Tüchern stark zu reiben, welche auch am besten mit Essig, Wein, oder Branntwein zu benutzen sind; ferner 4) wenn das Gesicht und die Augen aufgetrieben, und der Athem, wofern derselbe noch fortdauert, schwer, kurz und ängstlich wäre, eine hinreichende Aderlaß am Arme oder aus der Drosselader vornehmen zu lassen; und 5) wenn sich die Erhollung nicht bald einfindet, ihnen Athem mit vieler angewandten Kraft einzuhauchen, oder frische Luft mit einem Blasebalg in den Mund einzublasen; auch 6) genugsam scharfe Klystire von warmen

Was-

Wasser, Honig, Essig und einer Hand voll Salz beybringen zu lassen.

Wenn sich solche Personen wieder so weit erhollt haben, daß sie wieder was hinunter schlucken können: so ist es diensam, ihnen viel säuerlichen warmen Trank mit Essig- oder Zitronensaft vermischt zu geben.

Sollte sich zu viele Schwierigkeit finden, eine Person sogleich aus dem mit Dünsten erfüllten Orte weg und in frische Luft zu bringen, so muß man wenigstens die Materien, welche den Dunst unterhalten, auf das schleunigste wegschaffen, und durch geöfnete Fenster und Thüren eine durchstreichende Luft in das Zimmer bringen, auch solche durch das Wehen und die Bewegung grosser Tücher möglichst zu verstärken suchen, alsdann aber auch die erwähnten Rettungsmittel ohne Aufschub anwenden.

Wenn irgend eine Person aus einem Keller oder Gewölbe nicht wieder zurückkömmt, und eine ihr zugestossene Betäubung zu vermuthen ist, muß man durch angezündetes und hinuntergeworfenes Papier erforschen, ob starke das Feuer verlöschende Dünste vorhanden sind, oder nicht? Im letztern Falle können Leute hinunter gehen, der dort befindlichen Person Hilfe zu leisten; ist aber der erstere Fall vorhanden, daß nämlich das Feuer von den Dünsten verlöschet

wird,

wird, so muß man alle Oeffnungen des Gewölbes aufmachen, Feuer in = oder vor demselben anzünden, und durch die dadurch verdünnte Luft die Dünste so lange herausziehen, bis ein angezündetes Papier im Hinunterfallen nicht mehr verlöscht, alsdenn man sich das Gesicht mit Essig reiben und sicher hinunter gehen kann, um dem Erstarrten Hilfe zu leisten.

Um die zu Hilfe gehenden Personen selbst desto gewisser wider die schädliche Wirkung der Dünste zu sichern, bindet man ihnen Flanell oder andere wollene Zeuge, welche zuvor in Essig oder Salzwasser getunket worden, unter den Nasenlöchern über den Mund, daß sie dadurch Athem einziehen, und gegen die Dünste bewahret werden.

Von der Dörrsucht der Kinder.

Die Dörrsucht (Dürrsucht, Darrsucht) der Kinder ist eigentlich das Abnehmen, die Auszehrung oder Schwindsucht der Kinder. Da diese Krankheit von der schlechten Beschaffenheit der Nahrungsmittel herrühret: so machet eine gute Diät in derselben die Hauptsache aus. Man kann sie daher leicht verhüten, aber schwer kuriren. Denn es kostet keine Mühe, Kinder gleich anfänglich zur Mäßigkeit zu gewöhnen; hin-

hingegen hält es schwer, der eingerissenen Gefräßigkeit Einhalt zu thun, und die damit behafteten Kinder sind gewöhnlich eine Beute des Todes, welchen ihnen ihre Eltern oder Wärterinnen dadurch zugezogen, daß sie eine Unverdaulichkeit und Verschleimung der Säfte durch übel gewählte oder gar zu viele Speisen veranlaßt und unterhalten haben.

Die Verhütung der Krankheit ist leicht, wenn man den Kindern in den ersten Jahren ihres Lebens keine solche Nahrung giebt, die ihr zarter Magen nicht verdauen kann, und wenn man dieselben nicht mit Speisen belästigt, die zwar an sich gut sind, wegen ihrer Menge aber nicht verdauet werden können. Unter solche schädliche Nahrung gehören: die Uiberladung des Magens mit zu vieler Milch: eine grobe, schwere, zu käsige Milch: die Mehlbreye und alle rohen Mehlspeisen: das schwarze Brod: die Hülsenfrüchten, und das Kuchenwerk, die süßen, klebrigen, mit Zucker bereiteten Sachen, das Obst, vornehmlich die herbsauren Früchte: die knolligen und mehligen Wurzeln: das kalte Nachttrinken u. s. w. noch gewisser entstehet die Dürrsucht, wenn man dergleichen Speisen den noch saugenden Kindern giebt.

Die Kur der Dürrsucht wird bey dem Gebrauche guter Arzneyen und des Badens sehr

erleichtert und beschleuniget 1) **durch Enthaltsamkeit.** Wenn man dem verunreinigten Magen wenig Speise bietet, so wird durch die Kraft der Arzneyen und des Magens selbst der dicke und zähe Schleim allmählig erweicht, verdünnet und ausgeführet. Durch öftere Purganzen wird diese Krankheit nur noch ärger gemacht. Nun ist aber das Fasten und eine karge Diät bey Kindern eine Sache, woran die Eltern am schweresten gehen, und womit man doch durchaus den Anfang machen muß, wenn man die Genesung hoffen will. 2) **durch eine leichte, magere und dünne Diät.** Liegen die Kinder noch an der Brust, so entwöhne man sie, denn alle Milch ist ihnen, so wie alles Fleisch, höchst schädlich. Die Breye (Koch) mache man sehr locker aus Semmeln. Die Suppen werden aus Gries, Hafergrütze oder Reiß gekocht, und zwar sehr dünne und klar. Dünne Fleischbrühe ohne Fett ist sehr gut: und Kindern von 2 Jahren und darüber, ist die Molken ungemein dienlich, besonders wenn der Magen nicht mehr sehr unrein, noch der Leib sehr hart ist. Man giebt davon eine oder zwey Tassen des Morgens, und eben so viel des Nachmittags. 3) **Durch stärkende Nahrungsmittel** z. E. ein Theelöffel voll rother Wein ein oder zweymal des Tags bey nüchternem Magen; bey Verminderung der

Kranke

Krankheit ein wenig Kraftberey von Borsdorfer oder Marschanzger-Aepfeln, Eygelb, Zucker, Zimmet, Muskatblüh und Wein. Noch vor diesem Kraftbreye kann man den Gebrauch der nährenden und zugleich eröfnenden Wurzeln als: Petersilie, Pastinak, Sellerie, Haferwurzel ꝛc in Fleischbrühe gekocht, anfangen; jedoch muß auch vorhero schon der Magen ziemlich gereiniget seyn.

Unterricht im Filtriren.

Filtriren (Durchseihen) ist eine Operation, wodurch man die in einer Flüssigkeit eingemischten ungleichartigen Theile scheidet, wozu man sich gewisser Durchseih-Maschinen, Seiher, oder Durchseiher bedienet. Ein Haufe feiner trockener Theile, dergleichen z. B. der Sand ist, kann in gewissen Fällen ebenfalls dazu dienen, um eine Flüssigkeit durch denselben durchzuseihen.

Die Regeln des Filtrirens sind sehr einfach. Die vornehmsten bestehen darinn, daß die Durchseihmaschine der Flüssigkeit, welche man hindurch gehen läßt, nichts abgeben könne, daß sie von dieser Flüssigkeit nicht angegriffen oder zernaget werde, und daß ihre Oefnungen

klei-

kleiner seyn, als die Theilchen der Substanz, die man von dem Liquer scheiden will.

Das Durchseihen findet nur bey dünnen, keineswegs aber bey dicken und zähen Substanzen statt, weßhalb dann die Wärme das Durchseihen vieler Dinge, die in kaltem Zustande dick sind, sehr befördert. Andere Arten von Feuchtigkeiten hängen mit fremden Theilen so genau zusammen, daß sie mit dem klaren Liquer zugleich durch den Seicher gehen. Diese machet man zum Durchseihen geschickt, wenn man die fremden Theile zusammensammelt. Dieses bewerkstelliget man durch das Aufwallen und noch besser vermittelst des Eyweißes, welches man mit diesen trüben Feuchtigkeiten vermischet, und kochen läßt. Das Eyweis begiebt sich, indem es gerinnet, zusammen, und hängt sich an die fremden Theile, welche nachher in weit grössern Theilen erscheinen, und in dem Liquer frey herum schwimmen, ohne selbigem anzuhangen; alsdann ist dieser Liquer zum Durchseihen geschickt, er gehet sehr klar durch, und was ihn trübe macht, bleibt in dem Seicher zurück. Die feinen käsigen Theile, welche die Molken trübe machen, sind so genau mit denselben vermischt, daß man, ungeachtet des Eyweißes, etwas Cremor tartari dazu mischen muß, um ihre Gerinnung zuwege zu bringen.

Die

Die Materien, deren man sich zum Durchseihen bedient, sind gewöhnlich: Zeuge von Schaafwolle, mehr oder weniger dichte Leinwand, und Löschpapier. Das letztere, oder ungeleimtes Druckpapier, ist das gewöhnliche chymische Filtrum. Hat man nur eine kleine Quantität zu filtriren, so wickelt man das Papier in Form eines Trichters zusammen, bringet es in einen Trichter, und leget zwischen das Papier und die Wände des Trichters Stroh, um zu verhindern, daß sich das Papier nicht ganz an den Trichter anlege, und dadurch das Durchlaufen der Flüssigkeit verhindert werde. Hat man viel Materie zu filtriren, so bedient man sich eines in Gestalt eines umgekehrten hohlen Kegels verfertigten Beutels von Filz oder Flanell, welchen man Filtrir-Sack nennt; auch bewirkt man das Durchseihen mit einer Leinwand, welche man an die vier Winkel eines hölzernen Rahms anhängt, wobey man nur dieses beobachtet, daß die Leinwand nicht gespannt sey, sondern nachgeben könne. Das Innere der Leinwand belegt man mit Druckpapier, und gießt den Liquer darüber.

Es trägt sich fast alle Nacht zu, daß die erstern Portionen der Feuchtigkeit, welche durch die Seiher durchgehen, mehr oder weniger trübe sind; daher ist es nöthig, daß man sie wie-

der, und auch wohl, nach Erforderniß der Umstände, zu wiederhohlten Malen, in das Filtrum gieße, bis man siehet, daß der Liquer völlig klar durchgehet.

Von der Chocolate.

Chocolate (oder Schocklate Chiocolade) ist eine aus Cacao entweder allein, oder mit Hinzuthuung verschiedener anderer, mit Zucker vermischter Dinge bereitete braune oder röthlichte Masse, die man in Milch mit und ohne Gelbem der Eyer, zuweilen auch in Wein oder bloß in Wasser kochet und wie Thee warm trinket, auch wohl, wie eine Suppe, mit eingebrockten Zuckerbrod isset. Das daraus verfertigte Getränke wird ebenfalls, wie der jetztgemeldete Teig, Chocolate genennet.

Unter den verschiedenen Arten der Chocolate hat die Pariser den Vorzug, weil die Spezereyhändler in Paris keinen andern Cacao, als die vorzügliche Caraque, wie auch den schönsten Zucker, den allerbesten Zimmet, und insonderheit recht frische Fanillen zu ihren Chocolate gebrauchen.

Das Verhältniß, welches sie beobachten, ist folgendes; zwanzig Unzen Cacao von Caraque; zwölf Unzen Zucker, eine halbe Unze Zim-

met

met und eine Achtelunze Vanille; welches zwey Pfund der allerbesten Chocolate giebt.

Die in Deutschland gehörige Zubereitung ist folgende. Man reibet die etwas geröſten und von den Schallen gereinigten Cacao = Bohnen auf einem Steine recht fein, thut eben so viel Zucker dazu, als der Cacao wiegt, und fähret fort, beydes so lange auf dem Steine über einem Kohlenfeuer zu reiben, bis alles ein weicher Brey ist. Alsdenn werden auf jedes Pfund dieses Teiges zwey bis drey Vanille = Schotten und anderthalb Quentchen Zimmet, alles fein gepulvert, hinzu gethan, und über den Kohlen wohl durcheinander gerieben, worauf der Brey in blecherne Formen geschüttet wird, worin die Chocolate die Härte erlangt. Diejenige Chocolate, welche ohne Vanille (die zwar angenehm, aber ziemlich hitzig ist) bereitet wird, nennt man Gesundheits = Chocolate.

Unter den verschiedenen Compositionen, aus welchen die Vanille weggelassen wird, verdient die nachfolgende den Vorzug. Man stößt zwey Pfund Cacao in einem Mörsel über dem Feuer, so lange, bis er weich wie Butter wird, thut zwey Pfund Puderzucker hinzu, und vermischt solchen mit dem Cacao = Brey. Endlich thut man noch zwey Loth Zimmet, zwey Quentchen Cardamomen und Cubeben, und vier Loth

gerösteten Reiß hinzu, und reibt oder stößet alles wohl durch einander. Von dieser Chocolate nimmt man ein oder zwey Loth auf ein Pfund Wasser oder Milch.

Bey dem Kaufe der Chocolate hat man darauf zu sehen, daß dieselbe nicht zu süß, nicht bitter, nicht stark gewürzt wohlriechend, hart und trocken, und, wenn sie zerbrochen wird, braun von Farbe, mit untermengten weissen Punktchen, oder durchlaufenden weissen Striemen sey.

Die gewöhnliche Weise, Chocolate zu kochen, ist mit Wasser, Milch oder Obers, wiewohl von letzterem das Getränk etwas dick und nahrhaft wird.

Was die Wirkung der Chocolate auf den menschlichen Körper betrift, so haben chemische medizinische Untersuchungen bewiesen, daß der Cacao zwar nicht kühlend, aber auch nicht sehr erhitzend ist; die Vanille hingegen, und die andern Gewürze sind hitzig. Hiernach muß man beurtheilen, ob, und welche Art Chocolate man trinken könne. Bloßer Cacao ist nahrhaft, die aus demselben entspringende Nahrung ist aber grob und unzubereitet, und würde durch die verursachende Verdickung des Bluts schädlich seyn; wenn diese schädliche Eigenschaft nicht durch das Rösten der Bohnen aufgehoben würde. Durch

die-

dieses Rösten aber wird das Oehl des Cacao verdünnt, weniger nährend, und nunmehr durch den Zusatz der Gewürze zur heilsamen Vermischung mit den thierischen Säften geschickter gemacht. Die Gewürze, besonders die Vanille, sind in dieser erwähnten Verbindung weniger erhitzend, und behalten die nervenstärkende Eigenschaft, welche ihnen eigen ist. Hieraus kann man den Schluß machen, daß die Chocolate in gehöriger Masse den mehresten Menschen zuträglich sey. In vielen Krankheiten wird dieses Getränk sogar bestens empfohlen, weil es stärkend, die Schärfe lindernd, und den Nerven gedeihlich gehalten wird. Dafern aber die Cacao-Bohnen nicht recht reif geworden, so sind sie schwer zu verdauen, und schwachen Mägen schädlich; dahero muß dieses jeder erst durch Versuche erforschen.

Naturgeschichte des Fasans.

Der Fasan ist eine Art Waldhühner, mit nackten Füßen, einem langen Schwanze, und einer Art von Federbusche an den Ohren. Er stammet aus Afrika und Asien her, wird aber heut zu Tag in einigen Europäischen Wäldern, insonderheit in Böhmen, wild angetroffen, und außerdem als ein sehr schönes und köstliches Vo-

gelwildbret in eigenen sogenannten Fasanerien unterhalten. Er hat ungefähr die Größe eines Kapauns, der Gestalt nach aber einige Aehnlichkeit mit dem Pfau. Der Hahn vom gemeinen Fasan hat ein von feuerrother, weisser und grüner Farbe vermischtes Gefieder. Oben auf dem Kopfe ist entweder ein glänzendes Aschgrau, oder ein vergoldetes Dunkelgrün zu sehen. Die Seiten des Kopfes, oder die Backen sind kahl, und haben kleine hellröthliche fleischähnliche Warzen. Das Untere des Halses nach der Brust zu, die Brust selbst, der Bauch und die Seiten sind mit kastanienbraunen Federn besetzt, die noch ein sammetartiges spielendes Schwarz und lebhaftes Violet an ihrem Ende zeigen. Der Schwanz ist über zwanzig Zoll lang. Die Füße und Klauen sind graubraun; und der Schnabel ist etwas gekrümmt, bey einigen bis fünfviertel Zoll, lang. Man findet auch weisse; und in Afrika und Asien allerley gute Fasanen.

Die Fasanen pflegen sich gern auf den Wiesen, Brüchen, Auen, und unter den Feldsträuchern, auch in allem Schilfgrase, um sich darin zu verbergen, aufzuhalten, wo sie die Weitzenfelder, Anger, Kohlgärten und Weinberge, imgleichen Wachholdersträucher, Brombeeren und Misteln, die sie besonders lieben, wie auch Ameisen, Schnecken, Würmer und Kröten, aber

we=

weder Frösche noch Eidechsen, zu ihrer Nahrung suchen. Sie laufen viel hurtiger als die gemeinen Hühner, und fliegen auch nicht leicht auf, wenn sie nicht gejagt werden oder ihnen das Gras gar zu naß ist, und sie sich aus ihrem Lager weiter begeben wollen.

Die Batzzeit (Begattung) der Fasanen fängt sich im März an, und dauert wohl zwey Monate, da denn die Henne ein Nest von Baumblättern auf die Erde macht, und ihre Eyer, deren sie zehn bis zwanzig leget, in vier und zwanzig Tagen, ohne Beyhülfe des Hahns, ausbringt.

Der Fasanen-Fang oder die Fasanen-Jagd ist eine der angenehmsten Zeitvertreibe für grosse Herren. Es wird derselbe auf verschiedene Weise angestellet. Die erste Art ist: Die Fasanen vor dem Spion oder Fasanen-Hund (Fasanen-Beller) zu schießen. Es ist dieses eine Art kleiner, auf die Fasanen abgerichteter Hunde, welche die Fasanen zu Baume jagen und verbellen. Die zweyte Art, die Fasanen bey der Nacht zu schießen, bestehet darin, daß man sich an die Stellen, wo dieselben des Nachts auf den Bäumen beysammen sitzen, bey Sternenlichte heranschleichet, und sie schießet. Die dritte Art, die Fasanen in Steckgarnen zu fangen, wird, wie bey den Rebhünern, mit großlöcherichten Stecknetzen, die quer durch das Holz gestochen werden,

den, dergestalt ausgeübet, daß man die Fasanen mit etwas wenigem Getöse nach dem Steckgarne zutreibet, wo sie denn gefangen werden. Die vierte Art, die Fasanen im Treibzeuge zu fangen, wird fast auf die eben gedachte Art bewerkstelligt, das Treibzeug selbst aber und die Art, es zu stellen, ist fast eben so beschaffen, wie bey den Rebhühnern. Die fünfte Art, welche sehr bequem ist, bestehet darin, daß man sie mit Schlingen oder aufgestellten Netzen fängt, so daß man entweder einen Rock über den Kopf in die Höhe hält, und denselben stark schüttelt, damit sich der Fasan, als ein ohnedieß scheuer Vogel davor fürchte, und auf diese Art in das Netz laufe, oder der Jäger bedeckt sich mit einem Tuch, worauf ein Fasan gemahlt stehet, und zeiget sich also dem lebendigen Fasan, der ihm hierauf getrost folget, bis er in das Netz geräth. Um die Fasanen in die Schlingen zu locken, macht man eine Hecke von Baumzweigen, etwa einen Fuß hoch neben ihrem Aufenthalte, bringt in der Hecke einige Lücken an, die man mit Schlingen besetzt, und lockt die Fasanen durch ausgestreuetes Korn an dieselben hin. Die Schlingen selbst werden theils hoch angebracht, damit der Vogel mit dem Halse hinein gerathe, theils aber niedrig, um am Fuße gefangen zu werden.

Man

Man pflegt die Fasanen auch mit zahmen Falken und Habichten zu jagen, welches die Fasanen-Beitze genannt wird.

Die Fasanen sind, wegen ihrer Seltenheit und Delikatesse, jederzeit sehr hochgeschätzt worden, und werden aller Orten zu der hohen Jagd gerechnet, ja wohl gar als ein landesherrliches Reservatum betrachtet.

Ein Ort, wo Fasanen ernährt worden, und die Wissenschaft, mit der Wartung derselben umzugehen, wird eine Fasanerie; ein eingeschlossener Platz, wo Fasanen gehalten werden, der Fasanen-Garten; der Jäger, der die Aufsicht über eine Fasanerie hat, ein Fasanen-Wärter; das Haus wo die Fasanen brüten, ein Fasanen-Haus; der Ort, wo der Fasanen-Wärter diese Vögel füttert, der Fasanen-Stand; ein verschlagener Ort, wo die Fasanen-Henner mit ihren Jungen abgesondert sind, der Fasanen-Zwinger; and ein Platz in einer wilden Fasanerie, wo die Fasanen gehäget werden, das Fasanen-Gehäge genannt.

Das Hauptwerk aller Fasanerie erfordert 1) Laub- und Buschholz. 1) Muß Wiesewachs dabey seyn. 3) Gehört Acker dazu, darin sie ihr völliges Geäse haben. 4) Ist Wasser nöthig, wo es schilfig und rohrig ist. 5) Muß der Fasanen-Garten gegen Norden durch Ber-

ge

ge oder ein hohes Gehölze gedeckt und wider Nordwinde gesichert; dabey aber der Morgen- und Mittagssonne ausgesetzt seyn. Uebrigens kann eine Fasanerie auf folgende Art angelegt werden. Man erbauet ein Bruthaus von etwa zwanzig Fuß lang und zwölf Fuß breit, und richtet es so ein, daß vier und zwanzig Hühner darin brüten können. Darneben bauet man ein Häuschen von etwa sechzehn Fuß lang und eben so breit, und bringet darin eine Stube an, um kranke Hühner hinein zu setzen; und eine Kammer, um darin allerley Geräthe zu verwahren. Ferner führt man ein Fasanen-Haus, von dreißig Fuß lang und zwanzig Fuß breit, auf. An der einen Seite dieses Gebäudes kömmt eine Thür zum Eingange, inwendig aber gar kein Eingebäude, ohne Querwände und Ofen, mit etlichen Fensteröffnungen, wovor nur Drahtgitter sind. In diesem Hause können die Fasanen bey Regenwetter geschützt werden. Es werden auch Gerüste, von unten an bis zu dem Dache hinauf, von glatten Stangen gemacht, wenn man etwa Fasanen einfügt und weiter aussetzen will, daß solche darin verwahrt werden können. Hierzu kommt noch ein kleines Nebengebäude, darin die Truthühner und Hofhühner, zu Bruthühnern und zum Eyerlegen eingethan werden können. Vor dem Bruthause wird ein Zwinger

mit

mit einer Breterwand gemacht, welcher fünfzig Fuß lang und vierzig Fuß breit ist. Aus dem Bruthause und Zwinger werden Aufziehlöcher gemacht. Ferner werden bey dem Fasanen-Hause an drey Seiten Zwinger angelegt, so breit die Wände am Hause sind, und auf sechzig Fuß lang; wie denn aus dem Fasanen-Hause unten durch die Wand Löcher gehen müssen, welche auswendig mit Vorschiebethürchen versehen sind; daß man dadurch die Fasanen aus- und einlassen kann. Nun wäre es zwar wohl gut, daß dabey ein kleiner Fasanen-Garten mit einer Wand gemacht würde; doch können auch drey bis vier Theilungen oder Zwinger, hundert Fuß breit und eben so lang, gemacht werden, und den Mangel des Fasanen-Gartens ersetzen. Dieses Gärtchen oder die Zwinger müssen aber auch an einem solchen Orte angelegt werden, wo die Fasanen außer denselben in die Felder und Wiesen fallen können. In den Garten, oder bey den Zwingern werden auch zwey bis drey Kirrungen oder Stände angebrache, die aber in dickem Buschholze seyn müssen. Selbige dürfen nur schlecht mit vier Ecksäulen seyn; davon zwey acht Fuß die andern zwey aber nur etwa fünf Fuß hoch, und mit einem halben Dache versehen seyn können. An drey Seiten kommt eine gekleibte Wand, und an einer Seite eine

Thü-

Thüre. Vornher können selbige mit Bretern, etwas weitläufig, daß das Licht hinein fallen kann, vermacht werden. Unten wird in jedem Stande ein Thürchen, einen Fuß hoch und breit, gemacht, damit man nach Belieben die Fasanen einfangen kann. Der innere Raum kann etwa sieben Fuß ins Gevierte begreifen, auswendig aber wird ein ähnlicher Platz mit Sande befahren. Gegen die hohen Seiten über wird, in einer Entfernung von etwa fünfzig Schritt, ein Hüttchen mit kleinen Gucklöchern errichtet, nach welchem ein Leinchen oder ein Draht von der kleinen Fallthüre der Kirrungshütte geleitet wird, um vermittelst desselben die Fasanen einzufangen.

Im Märzmonath setzet man in jede Theilung zehn Hühner und einen Hahn, und verschneidet ihnen die Flügel, daß sie nicht darüber hinweg fliegen können. Die Theilungen oder Zwinger aber müssen mit frischem groben Sande und Wasser, auch Buschwerk oder Hüttchen versorgt, wie auch mit dichter gedeckten Hütten, wo sie des Nachts eingethan werden, versehen seyn. Wenn sie legen, suchet man die Eyer fleißig auf, und leget sie den zahmeu oder Truthühnern unter. Die jungen Fasanen, welche erzogen werden, läßt man von selbst nach gerade ins Freye laufen. Kommt dann das andere Jahr, da die Fasanen batzen, so bedient man

sich

sich eines guten Fasanen Hundes, und suchet mit demselben alle zwey bis drey Tage in und um den Garten, wo die Fasanen ihre Eyer gelegt haben fleißig nach. Also nimmt man die gefundenen, nebst den in den Zwingern befindlichen Eyern, znsammen, leget sie unter die Truthühnern, und ziehet die Jungen mit denselben auf; doch nur einen Theil derselben, den größten Theil der Eyer hingegen läßt man in den Nestern ungestört, damit die Fasanen solche selbst ausbrüten. Dreyzehn bis fünfzehn Eyer kann man der Henne zum eigenen Ausbrüten sicher überlassen. Dabey ist noch zu bemerken, daß gar zu viele Hähne, und Hennen, die über vier Jahr alt sind, der Fasanenzucht nachtheilig, und wegzufangen sind.

Dergleichen Fasanerie anzulegen, ist eben nicht so gar kostbar, und man kann doch ziemich viel Fasanen anf diese Art ziehen. Wenn die Jungen noch klein sind, streut man ihnen Hirse und Ameiseneyer oder Grütze auf kleine Plätze, die mit Strossen so umgeben werden, daß die Jungen durchkriechen, die Alten aber zurück bleiben und mit Waitzen und Gerste verlieb nehmen müssen.

Wie eine wilde Fasanerie anzulegen, und wie die zahme im Großen einzurichten sey, würde da viel zu weitläufig seyn. Hier soll nur noch

bey=

beygebracht werden, wie den verschiedenen Zufällen dieser Vögel zu begegnen sey. Die Bruthennen bekommen manchmahl den Pfipps, sodann muß man ihnen den Schnabel oft mit Knoblauch, der mit weichem Harze gestoßen ist, reiben, den Pfipps aber mit einer Nadel oder einem feinen Messerchen von der Zunge, so wie den gemeinen Hühnern, abnehmen. Ein Verwahrungsmittel dagegen ist, ihnen oft frisch Wasser zu geben. Die jungen Fasanen werden zuweilen mit Läusen befallen, welches man bald daran merket, wenn sie dicke Köpfe bekommen, und plaustrig einhergehen. Hierwider beschmirt man sie an den Köpfen und unter den Flügeln mit Baumöhl oder mit Fett, worin Quecksilber getödtet worden. Nach dem Schmieren müssen diese Thierchen an der warmen Sonne oder in einer warmen Stube wieder getrocknet werden. Zugleich muß man auch die alten Bruthennen auf eben die Art reinigen, damit durch selbige die Jungen nicht wieder besetzt werden. Die Darre kann dadurch curirt werden, daß man ihnen den Schnabel ein wenig abschabet, frischen Quark eingiebt, alsdenn eine aus den Flügeln gerupfte Schwungfeder durch die Nase ziehet, und in selbiger stecken läßt, da sie von selbst wieder heraus fällt.

Wenn

Wenn auch über dem Schwanze ein weisses Blätterchen aus dem Bürzel entstehet, muß dieses ohne Verzug geöffnet und ausgedruckt werden.

Für den Durchlauf ist am besten, wenn man ihnen Eisenkraut, Feldkümmel und Gundermann in das Wasser legt, und sie davon saufen läßt.

Wenn die Fasanen kränklich thun, und man nicht weiß, was ihnen fehlt, giebt man ihnen kleine Kugeln ein, die aus fein gestoßenen Senf und Butter gemacht werden. Sonst aber hat man angemerkt, daß die Fasanen zu ihrer Cur selbst grobe Sandsteine essen.

Das Fleisch der Fasanen, besonders der jungen und fetten, wird mit Recht unter die größten Delicatessen gerechnet, und ist sehr nahrhaft.

Einige natürliche Witterungs-Prognostika.

Aus folgenden Kennzeichen kann man muthmassen, ob ein trockenes **Wetter** anhaltend werde, oder nicht. Zuvörderst giebt der Reiher in seinem hohen Fluge ein Vorzeichen der trockenen Witterung. Hiernächst kann man an den

Heer-

Heerden wahrnehmen, ob die Dürre anhalten werde; wenn nämlich das Vieh sich zu spät zu seinem Futter begiebt und nachlässig frißt. Ebenfalls geben uns die Fische und Insekten Merkmale an die Hand. So halten sich z. B. die Fische im Wasser bey anhaltender Dürre immer tief im Grunde, und kommen bey bevorstehendem Regen nach der Oberfläche hinauf; die Regenwürmer und andere Insekten bringen gegen die Zeit, da es regnen will, ihre Auswürfe aus der Erde über dieselbe hervor; ausser diesen Zeichen an lebendigen Thieren giebt es auch in unbeseelten Dingen noch andere Beobachtungen. So ist es ein Zeichen einer anhaltenden Dürre, wenn alles hölzerne Geräthe sich leicht beweget, und die geleimten Werke in den Fugen knacken; auch ist alsdann in Zimmern, worin kein Feuer ist, die Oberfläche der glatten Steine in dem Kamin völlig trocken. In Ansehung des Himmels hat man die aufgehende Sonne zu betrachten. Wenn selbe klein und blau aufgehet, und zu hell ist, sie anzusehn, so ist zu vermuthen, daß die trokene Zeit anhalten werde. Sind hingegen regnerische Dünste in der Luft, so vergrössern sie den Schein der Sonne und zeigen sie in einer feurigen Farbe. Des Nachts hat man den Mond und die Sterne zu beobachten; wenn diese hell und klar sind, so kann man aus eben der

Ur=

sache, wie aus dem Glanze der Sonne, schliessen, daß das trockene Wetter anhalten werde. Sind die Hörner des Neumondes sehr scharf, so ist es ebenfalls ein Zeichen der Dürre. Auch die Wolken können einige Anzeigen der Dürre geben, ob selbige gleich betrüglich sind. Wenn die Sonne z. E. wohl untergehet, das ist, wenn des Abends ein hellrother Himmel in Westen ist, so ist die Fortdauer der Dürre zu vermuthen; vornehmlich wenn zugleich der Ost von Wolken frey ist. Ebenfalls wenn bey dem Aufgange der Sonne nur wenig helle Wolken gesehen werden, und diese sich bald zertheilen, ist es ein Zeichen, daß das trockene Wetter anhalten werde. Endlich hat man auch auf den Wind zu achten. Der Nord- und Ostwind sind in unsern Gegenden die Winde bey trockenem Wetter, der Süd- und Westwind hingegen bringen Regen. Scheint der Wind in einer von den trockenen Gegenden fest zu stehen, oder gehet derselbe bey einer Veränderung nur gegen den andern Theil, so ist eine trockene Zeit höchst wahrscheinlich.

Eine Masse zu machen, welche so hart wird, wie Holz, und womit man alle Gips- oder Bildhauer Arbeiten abformen und nachmachen kann.

Nimm dazu ¼ Pfund köllnischen Leim, und laß ihn in einer Maas Wasser über Nacht weich werden; thue auch dazu 2 Bögen recht besonders fein zerschnittenes Papier, hernach koche solches bis der Leim vollkommen zerflossen ist, und nehme 2 Theile recht fein geriebene weisse leichte Kreide, und 1 Theil desgleichen fein geriebenen rothen Bollus; von diesem rührt man so viel in den Leim, bis er so dick, als ein dicker Nudeltaig ist, dann streut man Mehl auf einen Tisch oder Brett, und schüttet den Taig darauf, wälzt denselben, wie einen Nudeltaig, bestreut ihn mit Kreidenmehl, und druckt ihn in die Formen. Man nimmt ihn gleich wieder heraus, und läßt ihn in der Luft hart werden. Diese Figuren können sonach ordentlich mit Gold oder Farben nach Belieben gefaßt, und gearbeitet werden.

Naturgeschichte des Finken.

Der Fink ist eine Art Singevögel mit einem kegelförmigen vorn sehr spitzigen Schnabel. Er ist fast von der Größe eines Sperlings. Der Hahn ist weit schöner, als die Sie, und hat einen dunkelbraunen, mit bläulichen Federn vermischten Kopf, welcher im Frühlinge, wenn die andern Federn wegfallen, ganz blau wird, und nur, wo der Schnabel angehet, ein kleines schwärzliches Fleckchen behält; der obere Theil des Körpers hat eine angenehme hellbraune Farbe; der Schwanz ist schwarzbräunlich; dessen äußerste zwey bis drey Federn an jeder Seite haben am Ende weisse Spiegel, wie bey den Distelfinken oder Stieglitzen. Von der Kehle an bis hinunter an den Bauch ist die Farbe bey den Männchen ziegelröthlich. Am Ende des Bauches kommen weißliche Federn hervor, die unter dem Schwanze wieder mit gräulichen abwechseln. Auf den Flügeln, die schwarzbräunlich sind, ist quer über ein weisser Strich. Der Schnabel dieses Vogels ist bey etlichen ganz weiß, bey andern dunkelbraun unterlaufen: bey dem Männchen aber wird er schön blau, sobald selbiges in den Gesang geräth.

Dieser Vogel nähret sich mit allerhand Gesäme und Ungeziefer, wie er denn sogar die Flie-

Fliegen und Mücken, welche nahe bey den Bäumen vorbey fliegen, in der Luft hinweg schnappet; in dem Käfig aber muß man ihn mit Leindotter oder Rübesaal, durchaus aber nicht mit Hanfkörnern, speisen, weil er bey erstern weit länger zu erhalten ist, als bey den letztern. Gehackte Hühnereyer und Aepfel bekommen ihm auch sehr gut. Sein Nest bauet er von Moß zwischen Baumäste, und bringt darin vier bis fünf Junge aus. Er wohnt zwar mitten in den tiefsten Wäldern, brütet aber doch auch in den Gärten. Außer der Brutzeit ist sein Aufenthalt meistentheils in den Vorhölzern.

Die Finken ziehen jährlich im Herbste, öfters in Schaaren von etlichen Tausend. Doch aber lassen sich niemals ganze Schaaren bey einer Lockspeise nieder, wie es wohl bey andern Vögeln als: Hänflingen, Krammetsvögeln ꝛc. zu geschehen pflegt: sondern es fallen nur zwanzig bis fünfzig von der Schaar auf die nahe stehenden Bäume; die übrigen streichen fort. Doch bleiben auch einige hier zu Lande, welche im Winter mit den Aemmerlingen auf den Höfen ihr Futter suchen.

Der Fang der Finken wird von Bartholomäi bis gegen das Ende des Oktobers angestellt, da sie auf den ordentlichen Finkenheerden in ziemlicher Anzahl, außer dieser Zeit aber mit

Leim=

Leimspindeln und Vogelwänden, insonderheit aber im April durch den Stich, gefangen werden.

Der Gesang der Finken ist hell, angenehm, und durchbringend, ob er gleich nach der Verschiedenheit der Himmelsgegenden sehr unterschieden ist. Man blendet gemeiniglich die Finken, damit sie desto anhaltender singen und desto brauchbarer zu Lockvögeln auf den Vogelheerd werden; allein, wenn man junge und alte Finken beysammen hat, sie gehörig berupfet, im Finstern wohnen läßt, und gut füttert, so singen sie eben so wohl im Herbste, ohne daß ihnen der kostbare Sinn des Sehens vernichtet werden darf, welchen sie ohnedem in den Vogelbauern leicht verliehren. Wider diesen Verlust gebe man dem Vogel, sobald die Augen triefig werden, Mangold-Saft und Zucker im Wasser, und lasse ihn alle zwey Tage davon trinken.

Die Finken sollen, durch einen beständigen schirkenden oder schleifenden Ton, eine untrügliche Anzeige geben, daß sich das Wetter verändere; und wenn sie des Morgens früh singen, soll es ebenfalls Ungewitter bedeuten.

Das Fleisch dieser Vögel ist sehr gesund, und wird entweder gebraten oder mit Aepfeln und etwas Wein zugerichtet.

Außer der jetzt beschriebenen Art der Finken giebt es noch: den Bergfinken in den Ge-

birgen, Gogler, Quaker, Schneefink, Tannenfink, Waldfink, Winterfink oder Zehrling genannt; den Buchfinken, der sich gern in den Buchwäldern aufhält; ferner den Blut- Laub- Loh- oder Rothfinken, den Distelfinken, den Erlenfinken, den Kirschfinken; den Grün- oder Hirsefinken, den Hanffinken. Auch hat man noch andere Arten, welche sich vornehmlich durch ihre schöne Farben und vortreffliche äußere Zierde von unsern inländischen sehr unterscheiden, als: der Lappländische Fink, der Surinamische, der Carolinische, der vom Cap, von Bengalen, aus Amerika u. s. w.

Vom Fieber überhaupt,

und von den Anzeigen desselben; nebst Verhaltungsregeln, dieser so gewöhnlichen Krankheit entweder durch diätische Mittel vorzubeugen, oder doch zeitlich genug bey einem Arzte Hilfe zu suchen.

In dem weitläufigen Felde der Fieber erblicken wir ein ganzes Heer von Krankheiten, deren mannigfaltige Nahmen schon fürchterlich zu seyn scheinen. Da aber dieser Auszug bloß denen nützlich seyn soll, die keinen Arzt brauchen können, oder wollen: so soll denselben zuvörderst gezeigt werden, woraus man beurtheilen kön-

könne, ob ein Fieber vorhanden sey, oder nicht? Hiernächst werden denselben Regeln mitgetheilet, wornach die Diät bey der Krankheit und die Cur derselben einzurichten sey.

Die Merkmahle, woraus man erkennet, ob ein Fieber vorhanden sey, bestehen in einem Schauer oder einer Kälte, worauf eine Hitze folget. Indessen fangen die heftigsten Fieber auch öfters mit Hitze ohne Frost an. Es ist also die Hitze das Hauptkennzeichen dieser Krankheit; nur kommt es darauf an: wie man die Fieberhitze mit Gewißheit erkennen und beurtheilen könne?

Die Hitze ist so stark, daß man sie schon an dem Ansehen, an dem heissen Gefühl des Körpers, wahrnehmen kann: zuweilen ist sie dermaßen unkenntlich, daß der Kranke selbst nicht weiß, ob er Hitze hat, oder nicht. Ein öfterer Durst und Trockenheit des Mundes, sind gleichfalls Anzeige davon. Nicht gewisser kann man die Hitze erkennen und nach ihren verschiedenen Graden beurtheilen, als aus dem Pulsschlage und dessen Geschwindigkeit. Bey einem erwachsenen gesunden Menschen schlägt der Puls sechzig bis siebenzigmal in einer Minute. Bey Kindern schlägt er geschwinder. Zählen wir also in einer Minute achtzig bis neunzig Schläge, so können wir sicher schließen, daß eine fieber-

haf-

hafte Hitze vorhanden ſey, nur bey Kindern nicht. Steigt die Anzahl der Schläge bis hundert oder hundert und zwanzig in einer Minute, ſo iſt das Fieber ſchon heftig; häufen ſich die Schläge gar bis hundert und vierzig und darüber, ſo iſt das Fieber faſt immer tödtlich. Hierbey iſt aber zu merken, daß man nicht etwa die Pulsſchläge gegen die Nacht, als zu welcher Zeit ſolche gewöhnlich im Fieber ſchneller, als bey Tage, ſchlagen, noch weniger nach dem Genuſſe hitziger Dinge, unterſuchen, ſondern ſelbige darnach beurtheilen müſſe, wie ſie die meiſte Zeit erfolgen.

Nächſt dem durch die Geſchwindigkeit der Pulsſchläge erkannten Daſeyn einer Fieberhitze, iſt ferner nöthig zu bemerken, wie oft ſelbige, wenn ſie nachgelaſſen hat, ſich wieder einſtellet, um die Art des Fiebers beſtimmen zu können. Hört nämlich die Hitze innerhalb vier und zwanzig Stunden völlig auf, kommt aber nach einem, oder zwey Tagen wieder, ſo nennt man es ein kaltes Fieber; hält ſie aber länger als vier und zwanzig Stunden an, ſo heißt es ein anhaltendes Fieber. Das anhaltende Fieber kann hitzig ſeyn, wenn die Hitze dabey ſehr anhaltend oder ſtark iſt; oder ſie iſt nicht ſehr merklich und mehr ſchleichend, alsdenn wird es ein langſames oder auszehrendes Fieber genannt.

Die=

Diese gehören also mit zu den anhaltenden Fiebern, nur daß sie nicht hitzig sind. Bey einem hitzig anhaltenden Fieber können sich wieder zwey Fälle ereignen: entweder die Hitze dauert mit gleicher Stärke von Anfang bis zu Ende fort, oder sie läßt zu gewissen Zeiten etwas nach, hört aber doch nicht völlig auf; jenes ist das allerhitzigste Fieber, dieses aber nennet man ein hitziges nachlassendes Fieber. Die allerhitzigsten Fieber sind von solcher Heftigkeit, daß sehr bald der Tod darauf zu folgen pflegt; sie gehören in wärmern Himmelsgegenden zu Hause, und sind so selten bey uns, daß wir unter dem Worte: hitziges Fieber, fast kein anderes, als das hitzige nachlassende Fieber, verstehen.

Dieses bey uns bekannte hitzige Fieber hat eine allgemeine Entzündung des Bluts zum Grunde. Ist nun die Entzündung in einem oder mehrern besondern Theilen, so wird dem Fieber der besondere Nahme eines Entzündungsfiebers beygelegt, uud nach den besondern Theilen benennet, als: die Entzündung der Leber, der Lunge u. s. w.

Mit den Entzündungsfiebern sind die Fieber mit den Ausschlägen nahe verwandt, die ihren Nahmen von den verschiedenen Ausschlägen bekommen, als: Fleckfieber, Friesel, Masern, Nesselfieber, Pocken, Scharlachfieber u. a. m.

Die

Die Fieber, welche von einer Stockung oder Entzündung der wässerigen und schleimigen Feuchtigkeiten entstehen, heissen Flußfieber; die aber von der Schärfe der Galle erregt werden, nennet man Gallenfieber.

Ein Wechselfieber nennet man dasjenige, wobey die Fieberhitze nicht in einem fortdauert, und der Patient bis zur Wiederkunft des Fieberanfalles (Paroxismus) ruhige Zwischenzeiten hat; oder bey welchen der Anfall allemal zu gewissen Zeiten kommt, und hernach wieder nachläßt. Gemeiniglich nennt man ein solches Fieber das kalte Fieber oder auch schlechtweg das Fieber. Stellet sich der Fieberanfall alle Tage ein, so wird das Wechselfieber das tägliche, alltägige oder Quotidian-Fieber genennet; kommt er aber nur einen Tag um den andern, so heißt das Fieber ein dreytägiges oder Tertian-Fieber; dasjenige Fieber hingegen, welches über den dritten Tag kommt, und dem Kranken zwey gute Tage läßt, wird das viertägige oder Quartan-Fieber genannt. Man hat auch, wie wohl selten, ein wahres fünf- und achttägiges Fieber bemerkt. Der Gegensatz von den erwähnten sogenannten periodischen Fiebern ist das springende Wechselfieber oder Springfieber, dessen Anfälle bey ihrer Wiederkunft keine ordentliche Zeit beobachten.

Noch

Noch werden die Fieber eingetheilt in einfache, die mit keiner andern Krankheit verbunden sind; und zusammengesetzte, wenn mehrere Gattungen des Fiebers beysammen sind, oder andere Krankheiten ein Fieber begleiten.

Der erste Anfall eines Wechselfiebers stellt sich oft zu einer Zeit ein, da man sich am gesundesten befindet. Ein andermal gehet eine Empfindung von Kälte und Mattigkeit vorher, welche einige Tage anhält, ehe der Anfall ausbricht. Er fängt mit Gähnen, Müdigkeit, Schwäche, Frost, Zittern, Blässe der äußern Glieder, Ekel, und bisweilen mit Erbrechen an. Der Puls ist geschwinde, schwach und klein, und der Durst ziemlich stark. Nach einer oder zwey, selten erst nach drey oder vier Stunden, erfolgt eine Hitze, die sich unvermerkt vermehrt, und zuletzt heftig wird. Alsdann wird der ganze Körper roth, die Angst vermindert sich, der Puls ist stärker und größer, und der Durst gewaltig stark. Der Kranke klagt über heftige Schmerzen im Kopfe und in allen Gliedern, die aber von demjenigen Schmerze unterschieden sind, welche er während dem Froste fühlte. Endlich fallt er, nachdem die Hitze vier bis sechs Stunden angehalten hat, in einen allgemeinen Schweiß, welcher einige Stunden dauert. Alle erwähnte Zufälle vermindern sich

end-

endlich; und gemeiniglich erfolgt ein Schlaf, der öfters durch ein Erwachen gestöret wird; ohne daß der Kranke vom Fieber etwas, außer der Müdigkeit, empfindet.

Die Dauer eines jeden Anfalls ist nicht bestimmt; auch kommt derselbe nicht immer genau zu derselben Stunde wieder. Man will bemerkt haben, daß die Fieber, deren folgende Anfälle immer früher kommen, als die vorhergehenden, sich eher, als die andern, endigen: dieses ist aber keine allgemeine Regel.

Man theilt die Wechselfieber in Frühlings- und Herbstfieber ein, und begreift unter die erstern diejenigen, die sich vom Februar bis Ende Junius einfinden; zu den letztern aber zählt man alle die übrigen. Die Frühlingsfieber sind öfters mit einer Entzündung verbunden, worauf man wohl merken muß; gemeiniglich aber sind sie nicht von so langer Dauer als die Herbstfieber; besonders wenn diese durch die öfters damit verbundenen Faulniß und üble Herbstwitterung verschlimmert werden.

Die viertägigen Fieber sind allemal hartnäckiger, als die dreytägigen, und halten, besonders in sumpfigen Gegenden, öfters ganze Jahre an.

Einige Fieberanfälle sind eine Wohlthat der Natur, indem sie andern Krankheiten vorbeu-

beugen, lange anhaltende Fieber hingegen schwächen den Körper, bringen alle Verrichtungen, insonderheit die Verdauung, in Unordnung; machen die Säfte scharf, und führen zu verschiedenen langwierigen Krankheiten, als: Engbrüstigkeit, Gelbsucht, Wassersucht und auszehrendem Fieber. Diese üble Zufälle sind gleichwohl bey einem viertägigen, gut abgewarteten Fieber so leichte nicht zu befürchten, wenn es auch etwas lange anhält; vielmehr sind vor denselben öfters gefährliche und langwierige Krankheiten, als: Kopf- und Gliederschmerzen, Krämpfe, das Podagra, die fallende Sucht, Stückflüsse, Engbrüstigkeit, Melancholie, Steinschmerzen u. dgl. glücklich gewichen, und, nach geheilten Fieber, völlig weggeblieben.

Die kalten oder Wechselfieber kann man sich durch das Einathmen kalter feuchter Dünste, und den Genuß vielen Kernobstes oder anderer wässerigen Kost, zuziehen. Besonders begegnet dieß denjenigen Personen, welche aus höhern Landschaften in niedrige sumpfige Gegenden ziehen. Kurz alles, was die festen Theile schlaf machet, die Ausdünstung vermindert, und die Zirkulation in den Haarröhrchen, oder in den kleinen Gefäßen hemmet, das macht den Körper zu kalten Fiebern geschickt.

Wenn man das Fieber bekommt, muß man sich in ein gewärmtes Bette legen, und es muß dieses, wo möglich, in einem großen und zugfreyen Zimmer geschehen, damit der Kranke, die in einem engen Zimmer beysammen bleibenden sauren Ausdünstungen seines Körpers nicht wieder einschlucken, und dadurch die Krankheit verlängern möge. Eiu solches Zimmer muß rein gehalten, und der Fußboden mit frischen Kräutern bestreuet werden. Wenn es die Jahrszeit und Witterung erlauben, ist es gut, Fenster und Thüre zu eröffnen, jedoch mit der Vorsicht, daß der Zugwind nicht auf den Kranken stosse, auch dieses Lüften nicht anders als in den fieberfreyen Stunden unternommen werde.

Unter der Kälte darf der Kranke nicht trinken; was er in dieser Zeit genießt, quälet ihn hernach und vermehrt die Unruhe. Bey der Hitze trinket man Thee oder Brodwasser, welches mit Weinessig oder Citronensäfte und Zucker schmackhaft gemacht worden. Gutes und ausgegohrnes Halb-Speise Bier, mit einem Stücke Brod, thut eben die Dienste.

Die bey den kalten Fiebern oft sehr heftigen Kopfschmerzen gehen leicht vorüber, wenn man den Kranken über das Gesicht ein dünnes Tuch leget. Kalte Umschläge von Brodkrume und Essig sind oft gefährlich. Der Schweiß muß

geduldig abgewartet werden. Man kann so oft trinken als man will; allein nur immer wenig, und nicht kalt. Die Hände unter das Deckbette zu halten, ist nicht nöthig; es ist genug, wenn sie mit einer Serviette bedeckt werden. Wenn der Schweiß von selbst aufhört, und kein Klopfen im Leibe, Kopf oder Schläfen empfunden wird, kann man dem Kranken reine Wäsche geben, welche zuvor völlig trocken gemacht, und mit Wachholder und Zucker durchgeräuchert worden. Der Kranke kann nun aufstehen, und die Laken und Bettücher können, wenn sie feuchte sind, mit frischen und durchräucherten verwechselt werden.

Wenn der Kranke zuvor guten Appetit gehabt; starke und grobe Speisen genossen hat; wenn seine Zunge und sein Mund unrein sind; wenn er einen übeln Geschmack; wenn er unter dem Paroxismus Schwindel empfindet; wenn die Unterlippe zittert; wenn sich Ekel und Trieb zum Erbrechen äußern: so thut man wohl, wenn man den Kranken nach dem Paroxismus ein Brechmittel giebt, auch solches, bedürfenden Falls wohl wiederholt. In Ermangelung anderer Brechmittel, kann lauwarmes Wasser, worin etwas Butter zergangen, gegeben werden. Auch kann man durch Einstecken des Fingers in den Schlund, das Erbrechen befördern. Anderthalb

halb Loth von Rulands Brechwasser, mit Thee eingenommen, ist für einen Erwachsenen ein besseres Vomitiv; und ein halbes Quentchen Ipecacuanha ist selbigem noch vorzuziehen. Wenn die Natur nicht selbst antreibt, so ist es am besten, das Brechmittel erst drey Stunden nach dem Paroxismus zu gebrauben. Ist das Erbrechen vorbey, so gebe man etwas schwache Fleischbrühe, oder eine Tasse voll heissen Wein, wozu das Gelbe eines Eyes und ein wenig Cardamomen gethan worden. Die Brechmittel reinigen nicht nur den Magen, sondern vermehren auch die Ausdünstungen und alle übrigen Absonderungen, und sind von so grosser Wichtigkeit, daß sie die kalten Fieber vielmahls ohne irgend eine andere Arzney heben.

Abführende Arzneyen sind bey kalten Fiebern ebenfalls nützlich, ja öfters nothwendig; doch aber sind Brechmittel vorzuziehen, und die Purgier-Mittel nur alsdann nöthig, wenn jene entweder nicht angebracht werden können, oder nicht die gehörige Wirkung zeigen.

Nach den gehörigen Ausleerungen, ist die sogenannte Fieber-(China-) Rinde sicher, und zwar am wirksamsten in Pulvern zu gebrauchen. Man stößt nähmlich zwey Unzen der feinsten Rinde zu Pulver, und theilet sie in vier und zwanzig Dosis. Diese versetzt man entweder mit

Ei-

Citronen-Syrup und macht daraus einen Bissen; oder man kann sie auch ohne Zusatz in Pontas, Kamillen-Thee, Wasser, Hafergrützen u. d. gl. einnehmen. Bey einem alltägigen Fieber nimmt man alle zwey Stunden zwischen den Anfällen eine solche Dosis, welches zwischen jeden Anfalle etwa fünf bis sechs Dosis ausmachet. In einem dreytägigen Fieber ist es hinlänglich, wenn alle drey Stunden eine Dosis genommen wird; und in dem viertägigen alle vier Stunden. Sollte der Kranke eine so starke Dosis China nicht nehmen können, so theile man solche und nehme alle Stunde die Hälfte einer Dosis. Eine junge Person bekommt eine verhältnißmäßig kleinere Dosis. Dieses wird zu der Cur eines kalten Fiebers fast allemahl hinlänglich seyn; aber dem ungeachtet darf der Kranke mit dem Gebrauche der Arzeney nicht gleich aufhören, wenn die Anfälle auszubleiben anfangen, sondern er muß so lange damit fortfahren, bis man Ursache hat, zu glauben, daß die Krankheit völlig gehoben sey. Wird diese Vorschrift genau beobachtet, so ist der gute Erfolg sicher, so daß, wenn die Cur nicht anschlagen will, man allemahl die Ursache davon einem unrechten Verfahren beymessen kann.

Man kann auch zwey Loth Enzian-Wurzel, ein Loth Calmus, ein Loth Pomeranzenschalen,

len, nebst drey bis vier Hände voll Camillen-Blumen, und eine Hand voll Coriander-Samen, in einem Mörser quetschen, und wie Thee trinken. Von diesen Dingen thut man eine kleine Handvoll in eine Theekanne, nnd gießt etwa ein Seitel siedendes Wasser darauf. Wenn man täglich drey- bis viermal eine Tasse von diesem Aufgusse trinket, so wird er den Magen stärken und die Cur gar sehr befördern. Wer keine Wassergüsse trinken kann, mag zwey Händevoll von diesen Ingredienzien in ein Seitel Wein thun und täglich zwey- bis dreymal ein Glas davon trinken. Trinkt der Kranke recht viel von diesem oder einem andern bittern Aufgusse, so wird man zu der Cur ungleich weniger China-Rinde nöthig haben, als sonst erfordert wird.

Wer die China-Rinde als Pulver nicht nehmen kann, mag sie abkochen oder als einen Aufguß brauchen. In dieser Absicht thut man zwey Loth gestoßene Rinde in ein Seitel weissen Wein, läßt es vier bis fünf Tage stehen, und schittelt die Flasche zum öftern um; nachher läßt man das Pulver sich setzen, und gießt das Klare davon ab. Hiervon kann man täglich, nach Beschaffenheit der Umstände, drey bis viermal, oder auch noch öfter, ein Weinglas voll trinken. Sollte ein gehackter Trank noch angenehmer seyn, so lasse man zwey Loth China-Rinde, in halbes

Loth

Loth gestoßene Schlangenwurzel, und ein Quentchen Wermuthsalz, in einer gehörigen Menge Wasser, bis auf ein halbes Seitel einkochen, seihe das Klare alsdann ab, thue eine Quantität rothen Wein hinzu, und trinke zum öftern ein Glas voll davon. In hartnäckigen kalten Fiebern kommt mau der China-Rinde gern mit erwärmenden Stärkungen, als: Schlangenwurzel, Zimmet und Ingwer zu Hülfe, doch nimmt man, sobald eine Entzündung bey dem Fieber zu seyn scheinet, anstatt des letztern lieber Weinsteinsalz. Die erwärmende Stärkungen sind besonders im Herbste und Winter sehr nöthig.

Nichts ist vernünftiger, als diese Art, die kalten Fieber zu curiren; gleichwohl hat man so viele, öfters gefährliche, öfters aber nichts wirkende, abergläubische und Quacksalberarzneyen wider diese Krankheit, daß der Patient oftmals nicht weiß, zu welcher er das mehreste Zutrauen haben soll. Bey geschickten Aerzten ist es indessen längstens entschieden, daß die angezeigte Behandlungsart unter allen den Vorzug verdiene.

Außer den Arzeneyen giebt es auch diätetische Mittel, womit man oft ein kaltes Fieber vertreiben kann, deren man sich fast immer besonders in Trinken, bedienen muß. Unter solchen Mitteln hat sich die Cichorie einen großen

Ruhm erworben. Man brauchet die Blätter und Wurzeln in Salaten, Fleischbrühen und Ptisanen, da man im letzten Falle das Oximel beymischet. Hieher gehöret auch die Scorzonere und Pastinak. Andere loben den Saft aus den Fenchelwurzeln mit Zucker vermischt, und acht Loth davon früh nüchtern zehn Tage nach einander gegeben. Der Fenchelsame ist auch vortreflich, und man thut ihn mit Nutzen in die Fieber-Ptisanen zu ein Quentchen auf ein Seitel.

Bey gemeinen Leuten ist es sehr gewöhnlich, sich mit Branntwein und hitzigen Gewürzen, als: Pfeffer, Ingwer, Gewürznelken, Muskaten-Nüsse, Zimmet u. dgl. das Fieber zu vertreiben, oder Küchensalz mit Branntwein einzunehmen. Sie setzen sich, nachdem sie dieses zu sich genommen, durch starke Bewegung in einen gelinden Schweiß, legen sich darauf nieder, den Schweiß abzuwarten, und vertreiben dadurch zum öftern das Fieber ohne Schaden. Es ist aber bey schwächlichen trockenen Naturen, und wo eine Entzündung vorhanden, die Folge dieser hitzigen Arzeneyen höchst traurig und gefährlich.

Der warme Punsch hat auch das Lob, daß er das kalte Fieber curirt; es gilt aber von ihm eben das, was eben erst von den hitzigen

Ge-

Gewürzen gesagt worden. Am schicklichsten ist die Punsch-Cur, wenn das Fieber mit keinen andern Zufällen begleitet, und in kalter feuchter Jahrszeit von Erkältung entstanden ist.

Viel gelinder und unschädlicher ist das Fiebermittel von Kaffee und Limonien-Saft, welchem eine sehr große Wirkung beygelegt wird. Man läßt nämlich sechs Quentchen gemahlnen Kaffee in einer Tasse voll reinen Wassers bis zur Hälfte einkochen. Alsdann gießt man diesen gekochten Kaffe in eine Tasse klar ab, und thut eben so viel Citronen- oder Limonien-Saft dazu. Beydes wird wohl unter einander gemischet, und am guten Tage des Morgens nüchtern heiß getrunken. Eine Stunde nachher nimmt der Kranke eine Brühsuppe, und bleibt die übrige Zeit des Tages ruhig im Bette liegen. Wider Fieber, die von Erkältung entstanden, ist dieses Mittel allein wirksam und hinlänglich; wo aber Unreinigkeiten im Magen die Ursachen des Fiebers sind, da muß die Reinigung des Magens durch Vomitive oder Purganzen voran gehen.

Die frischen Kräutersäfte aus Kresse, Fieberklee, Borretsch, Bachbungen, Pfaffenröhrlein, Nesseln, und dergleichen Kräutern, im Frühjahr alle Tage früh, nüchtern zu vier Loth eingenommen, und acht bis vierzehn Tage lang

gebraucht, vertreiben ebenfalls das kalte Fieber, man muß sie aber jedesmal entweder in weissem Wein nehmen, oder viel warmen Thee darauf trinken. Ein gutes Fiebermittel sind auch die Krausemünzenblätter mit Honig.

Viele Aerzte preisen das frische Wasser zu der Fieber-Cur an; und es ist nicht zu läugnen, daß selbiges vermöge seiner verdünnenden, reinigenden und erquickenden Kraft, zuweilen einige Frühlings- und gelinde Magenfieber curiret; doch aber kann man dieses Mittel nicht immer anempfehlen; weil es sehr schwächet und selten gehörige Wirkung zeiget.

Was die Diät in den kalten Fiebern betrifft: so wird solche gemeiniglich in der Enthaltung aller kräftigen Nahrungsmittel gesucht, und wohl gar dem Kranken ein starkes Fasten auferlegt; es ist aber dieses Verfahren sehr unrecht; weil alle Entkräftung die Genesung zurück hält, es auch dem Magen, dessen Verdauungskräfte im Fieber oft sehr ungeschwächt sind, nicht zu einer Wohlthat gereichet, wenn sein Verdauungsfeuer in Unthätigkeit gesetzet wird. Eben so unrecht ist es, wenn ein Fieber-Patient, dessen Magen grobe Speisen und hartes geräuchertes Fleisch gewohnt ist, nun mit einemmal zu lauter weichen Fleischen und Brühen verurtheilet wird. Man erlaube vielmehr jedem Kran-

ken

ken die Fleische und Speisen, welche er gewohnt ist, nur aber sehr mäßig, zu genießen. Doch aber muß diese Erlaubniß sich nicht auf diejenigen Speisen erstrecken, welche böse Säfte erzeugen und durch Verunreinigung des Geblüts das Fieber verschlimmern; dergleichen sind Hülsenfrüchte, trockene Seefische, fette dickschleimichte Fische, Muscheln, Schnecken, harte Eyer, Schwamme, fette Fleische u. dgl.

Die Fieber befallen auch zuweilen die Kinder, denen die China schwer beyzubringen ist. Diesen giebt man sie denn mit angenehmen Syrup, Vitriol-Spiritus oder Vitriol-Elixir versetzt; oder bringt sie ihnen durch ein Klystier bey.

Die Präservation gegen die kalten Fieber bestehet in der Vermeidung aller derjenigen Dinge, welche oben als die Ursachen dieser Krankheit angezeigt worden. Denjenigen, welche in niedrigen sumpfigen Gegenden leben müssen, oder häufige Anfälle von dieser Krankheit haben, ist folgendes Vorbauungsmittel zu empfehlen. Man stößt zwey Loth der besten China-Rinde, ein Loth Virginische Schlangenwurzel, und ein Loth Pomeranzen-Schalen klein, gießt starken Branntwein darauf, läßt es fünf bis sechs Tage stehen, seihet alsdann das Lautere davon ab, und trinkt täglich zweymahl ein Wein-

glas

glas voll davon. Dieses heisset zwar freylich Branntwein empfehlen, allein die bittern Ingredienzien mindern die übeln Wirkungen des Branntweins gar sehr. Anstatt des Branntweins kann man auch Wein aufgießen; und anstatt der China-Wurzel kann man zur Abwechselung auch Enzian-Wurzel und Indianischen Kalmus nehmen.

Die hitzigen Fieber ohne Ausschlag, fangen mit einem gelinden Schauer an, worauf oft Erbrechen, hernach starke Hitze, Brennen der Stirn, heftige Kopfschmerzen, grosser Durst, Unruhe, Herzensangst, Zittern, geschwinder und voller Puls, und oft Raserey erfolgen.

Wenn sich eine Menge verdorbener, unreiner und faulender Materie in den Magen, Gedärmen und Eingeweiden des Unterleibes gesammelt hat, oder schon in das Blut übergegangen ist, so entstehet daraus ein fäles, faulendes oder Faulfieber. Hat die Galle, welche durch den Mißbrauch fetter Speisen, heisser Sommerwitterung, oder anderer Ursachen scharf geworden, hieran Antheil, so bekommen diese Fieber den Namen der Gallenfieber. Den erstern ist der gemeine Mann mehr, als die Vornehmen unterworfen, da doch letztere von den Gallenfiebern desto weniger verschont bleiben. Diese Fieber fangen nicht geschwinde an, sondern

dern man kann viele Tage niedergeschlagen und matt seyn, den Kopf hängen, über Rücken = Knie = Kopfschmerzen, unruhigen Schlaf und faulen Geschmack im Munde klagen, ehe der Schauer mit dem darauf folgenden Fieber sich einstellt. Bey diesen Fiebern sind die Kopfschmerzen gemeiniglich sehr heftig; der Kranke hat beständigen Eckel, und bisweilen kommt es zum Erbrechen, er hat Durst, unangenehmes Aufstoßen, Bitterkeit im Munde und wenig Abgang des Urins. Die Hitze dauert einige Stunden. Gegen Morgen nimmt sie etwas ab; doch ist der Kranke bey der Nachlassung des Fiebers sehr niedergeschlagen, nnd spühret keine Erleichterung. Die Zunge ist unrein und bekommt oft eine dicke Rinde; das Zahnfleisch wird schmutzig; der Athem hat einen übeln Geruch, und die Farbe und Menge des Urins ist sehr veränderlich. Einige Kranke sind verstopft, andere haben öftern aber doch geringen Stuhlgang. Die Haut ist zuweilen ganz trocken; manchmal findet sich eine merkliche Ausdünstung, jedoch ohne die mindeste Nachlassung des Fiebers, ein. Der Fieberanfall kommt alle Tage wieder, aber ohne eine Ordnung der Zeit zu halten. Außer dem Hauptanfalle, den man bey allen Krankheiten bemerkt, haben einige noch mehrere kleine Fieberanfälle innerhalb vier und zwanzig Stunden;

doch

doch sind die letzten vier Morgenstunden fast immer ohne merkliche Veränderung.

Gemeiniglich endigen sich die Fieber nach den ersten Ausleerungen, wenn sie gut von Statten gehen, zwischen dem vierzehnten und dreyßigsten Tag; doch geschiehet es auch oft, daß die Kranken erst nach sechs Wochen, und noch später, außer Gefahr sind. Sind diese Fieber sehr heftig, so werden sie zuweilen schon am neunten Tage tödlich.

Ein bösartiges Fieber unterscheidet sich von andern durch besonders schwere Zufälle und grössere Todesgefahr. Der Ausgang ist bey demselben weit trauriger, als die äußerlichen Zufälle es dem Anscheine nach vermuthen lassen. Die Kennzeichen einer so schlimmen Krankheit sind: der schleunige und gänzliche Verlust der Kräfte gleich bey dem Anfange der Krankheit; eine Veränderung der Gemüthsneigung, da man diejenigen äußerst hasset, welche man zuvor stark geliebt; eine schnelle Veränderung der Gesichtszüge und insonderheit der Augen; geringe Schauer, welche vier und zwanzig Stunden hindurch mit kleinen Anfällen von Hitze abwechseln; eine Art von Ohnmachten gleich zu Anfange des Uebels; stilles und innerliches Phantasiren mit unterbrochenem Schlaf, welcher mehr einem Schlummer gleichet. Es sehen solche Kranke alles starr an,

als

als ob sie einer Sache scharf nachdächten, da sie doch nichts denken; dabey sind sie heiser von Stimme, und öfteren Zuckungen unterworfen. Bey diesen Umständen gehet der Puls außerordentlich geschwinde, da er doch sonst etwas geschwinder, aber doch ziemlich ordentlich schlägt. Oft erscheinen an Körper braunrothe Flecken, und der Urin ist bald ganz klar, bald aber wie Milch anzusehn. Bisweilen finden sich Eiterbäulen ein, und öfters entstehet gar ein Brand an irgend einem Theile des Körpers. Je näher der Kranke dem siebenten oder fünfzehnten Tage kommt, um desto mehr verliehren sich die Kräfte; der Verstand gehet meistentheils verlohren, und der fast ganz ausgemärgelte Kranke stirbt mit heftigen Convulsionen, kaltem Schweisse, Herzensangst und schwerem Athemholen; bisweilen stirbt er auch an einem Blutflusse.

Die gewöhnlichsten Ursachen dieser Krankheit sind: ein fortgesetzter Genuß von lauter Speisen aus dem Thierreiche ohne Gemüse: Früchte und saure Sachen: verdorbene Nahrungsmittel, z. E. Brod von schlechtem Korne, faules Fleisch rc. rc. Diese Fieber sind oft Wirkungen der Hungersnoth, einer allzuheissen und feuchten Luft, und sumpfigter Ausdünstungen.

Die-

Diese Fieber brechen sich, wie die faulen, sehr unregelmäßig. Der Kranke stirbt oft am siebenten oder neunten, am meisten aber zwischen dem eilften und fünfzehnten Tage. Zuweilen bleibt er noch einige Wochen am Leben, und giebt in dieser Zeit nicht selten Hoffnung zu der Genesung.

Ein auszehrendes, schleichendes oder hektisches Fieber, nennt man dasjenige Fieber, welches mehrere Wochen, auch wohl Monathe, ohne sehr merklich zu entkräften, fortdauert, und sich hauptsächlich nach der Mahlzeit durch einen schnellen Puls verräth. Diese Fieber sind zwar im Anfange schwer zu erkennen, aber desto leichter zu curiren; werden aber durch Vernachlässigung in der Folge gefährlich. Die Krankheit ist öfters eine Folge einer schwächenden Lebensart, oft aber ist sie der Nachlaß anderer Krankheiten, besonders der Pocken, Masern, der faulen Fieber, Brustfieber, Ruhr, der Brustflüsse, des Friesels, weissen Flusses, Drippers und anderer fließender und fistulöser Schäden; wenn nähmlich die Natur zu schwach ist, die bey gedachten Krankheiten zurück gebliebenen Unreinigkeiten gehörig auszutreiben, oder das Verhalten des Kranken unordentlich und ausschweifend dabey gewesen ist.

Wenn

Wenn bey einer unordentlichen Lebensart, bey einer äußern Verletzung des Körpers, oder nach überstandener Krankheit ein Mensch beständiges Drücken und Spannen in der Gegend des Magens oder der weichen Seiten fühlt; wenn er den ganzen Tag hindurch eine gelinde, aber doch nicht natürliche Wärme merket, welche gegen Abend zunimmt und besonders im Bette immer stärker wird; wenn die Kräfte und der Appetit nicht zu- sondern immer mehr abnehmen, und er besonders nach kalten und sauern Sachen verlanget: so kann man dieses als Vorbothen eines schleichenden Fiebers betrachten. Der Mund ist solchen Menschen immer trocken und sie können sich nicht satt trinken. Das Gesicht ist ihnen zwar blaß, sie haben aber doch beständig eine gleichsam gemachte Röthe über den Wangen. Sie schwitzen des Nachts sehr stark, und werden dadurch immer matter. Bey mehr zunehmender Krankheit fangen sie an, am ganzen Körper auszuzehren, der Schlaf ist unruhig und der Stuhlgang unordentlich, bald flüssig, bald verhartet. Der Urin gehet häufig ab, ist roth, dick, trübe, und hat fast immer einen röthlichen oder weissen Bodensatz.

Das hektische Fieber läßt sich füglich in drey Grade abtheilen. Der erste Grad ist eigentlich das schleichende Fieber selbst. Der zweyte

te ist mit einer stärkern und recht verzehrenden trockenen Hitze verbunden. Insonderheit haben die Kranken des Mittags, gleich nach der Mahlzeit, eine trokene Hitze inwendig in den Händen. Der Puls gehet geschwinde, schwach und unordentlich. Die Kräfte nehmen immer mehr ab. Die Backen fallen ein. Der Appetit vergehet bei einigen, bei andern wieder, nach Beschaffenheit der Krankheit, stärker; und so erfolgt endlich der dritte Grad des hektischen Fiebers. Dieser ist mit einer völligen Abnahme und Verzehrung des Körpers verbunden, und die Verzehrung und der Untergang irgend eines innern edlen Theils des Körpers ist die Folge davon. Die gewöhnlichsten und vornehmsten unter diesen Krankheiten ist die Lungen- oder Schwindsucht. Sie ist gemeiniglich mit einem trockenen und bisweilen mit Blutauswerfen begleiteten Husten, mit einer Schlaffheit und Mattigkeit an den Sehnen der Kniekehlen und des Hintertheils der Hand, wie auch mit einem Mangel des Appetits verbunden. Man hat bemerkt, daß solche Personen wohl Jahre lang vorher einen dicken blaulichen, oft mit Blutstrichen vermischten Schleim auswerfen, welcher die Gestalt der Hagelkörner hat, und ganz dichte vereinigt ist, und ihnen viele Mühe kostet, ehe sie ihn heraus bringen können. Gemeiniglich stellet sich diese Krank-

heit

heit vom fünfzehnten bis zum achtzehnten Jahre ein; und kommt selten nach dem dreyßigsten Jahre. Wenn bey dieser unheilbaren Krankheit der Auswurf und der Athem des Kranken einen völligen Aasgeruch haben; wenn ihm die Haare ausfallen, die Beine schwellen, oder starker Schweiß und Durchlauf sich einstellen: so ist die Krankheit auf den höchsten Grad gestiegen, und der Tod pflegt bald darauf das Ende zu machen.

So wie die auszehrende Lungensucht diesen Theil des innerlichen Körpers angreift, eben so sind auch die andern Theile, als Leber, Milz, und Magen; das Gekröse, die Nieren und die Gedärme der hektischen Krankheit unterworfen, deren genaue Beschreibung zu weitläufig seyn würde.

In Ansehung der Diät hat der Kranke alle hitzige und starkgewürzten Speisen und Getränke, stark gesalzene und fette Speisen, und besonders Schweine- Gänse und Aentenfleisch zu vermeiden, wie auch heftige und zum Schweiß bringende Bewegung. Suppen von gesunden Kräutern mit Eyergelb abgerührt, Mehlbrey mit etwas Milch, ein gesunder Fisch, und etwas gelind geschmortes Kalb- und Hühnerfleisch können ohne Schaden mäßig genossen werden; auch sind Salate, mit Oehl und Essig zugerichtet, nicht undienlich. Vor allen Dingen ist ein dick

mit

mit Wasserfenchelsamen bestreuetes ungesalzenes Butterbrod zum Frühstück zu empfehlen. Zum Getränk dient ein Trank, der aus einer Hand voll Hafer und eben so viel geschnittenen Cichorien-Wurzeln, in zwey Seitel Wasser, auf ein Drittel eingekocht, bereitet, und mit Citronen-Saft und Zucker angenehm gemacht wird.

Eine Quelle schleichender und auszehrender Fieber ist das Gekröse, oder diejenige Haut, woran die Gedärme befestigt sind. Sowohl Entzündung, Geschwulst und Geschwüre, als auch Verhärtungen der Drüsen dieser Haut, ob sie sich gleich oft ereigenen, sind darum doch schwer zu erkennen, weil dieser Theil tief lieget, und an den mehresten Stellen unempfindlich ist. Es werden daher die Krankheiten des Gekröses gar oft mit andern Krankheiten verwechselt, und oft für Hypochondrie, Mutterbeschwerde, Nierenstein und Kolik-Schmerzen gehalten. Man erkennet sie vorzüglich an einer stumpfen drückenden Empfindung in dem Innersten des Unterleibes. Diese Empfindung äußert sich am stärksten, wenn der Kranke sich im Bette umdrehet. Bisweilen empfindet man ein Brennen in der Herzgrube und einen klopfenden Schmerz tief unter dem Nabel. Uiberhaupt merken solche Personen beständig etwas widerstehendes und spannendes in der Gegend des Magens, besonders wenn

sie den Unterleib etwas vorwärts beugen. Ist ein wirkliches Geschwür in dem Gekröse vorhanden, so offenbart sich solches zum öftern durch einen mit stinkendem Eiter vermischten Stuhlgang. Die Natur heilet es gemeiniglich ganz allein, ob man gleich in der Folge so wenig für die Wiederkehr, als für die Auszehrung, sicher ist. Verhärtungen und Geschwulst des Gekröses bleiben die ganze Lebenszeit hindurch, und setzen die Menschen in solche elende Umstände, daß sie zuletzt den Schattenbildern gleich werden.

Wenn eine hektische Krankheit irgend einen Fehler der Leber und Milz, eine Verhärtung oder ein Geschwür dieser Theile zum Grunde hat, so kann man das Uebel, wenn es auf der äußern erhabenen Fläche sitzt, durch das Befühlen der weichen Seite bisweilen entdecken, doch ist dieses Kennzeichen nicht allgemein, und trüglich. Besser erkennet man einen Fehler der Leber daraus: wenn bey den gewöhnlichen Zufällen eines schleichenden Fiebers der Kranke über einen spannenden und drückenden Schmerz in der rechten weichen Seite klagt; wenn er einen trockenen Husten hat, und so wenig auf der rechten als linken Seite gut liegen kann, sondern immer auf dem Rücken schlafen muß. Die Farbe des Gesichts und der Augen ist blaßgelb,

und die rechte Wange pflegt beständig roth zu seyn. Bey der geringsten Kälte empfinden sie ein Grausen über den ganzen Körper. Sie haben entweder einen naskalten Schweiß, oder eine mit Hitze verbundene Trockenheit über der ganzen Fläche des Körpers, wobey sie gemeiniglich viel Angst und Beklemmung fühlen.

Wenn die Milz leidet, so sind die Zufälle mit den Fehlern der Leber fast von einerlei Art, nur empfindet man in der linken Seite und mehr in der Tiefe, einen stumpfen und drückenden Schmerz.

Bey den Krankheiten der Leber und der Milz pflegt gern eine Geschwulst der Füße zu erfolgen. Die Kranken haben dabey beständig ein schweres Athemholen. Die Geschwulst nimmt endlich überhand, und der Kranke stirbt in der Wassersucht.

Gemeiniglich ist eine von der Leber herrührende Auszehrung sehr langwierig, und können dreyßig Jahre dauern. Ueberhaupt sind alle Fehler der Leber und Milz schwer zu heben, und man weiß noch kein wirksameres Mittel, als die Rhabarbar, und zwar weder Extracte noch Essenzen, sondern die ächte gesunde und schwere Wurzel derselben.

Die Fehler der Nieren erkennt man anfänglich an einem spannenden und drückenden

Schmerz

in der Gegend des untern Theils des Rückgrates. Das sicherste Kennzeichen ist jedoch ein öfteres und anhaltendes Aufstoßen, welches dem Schluchzen gleich kommt und oft eine halbe Stunde dauert. Die von den Fehlern der Nieren hervorkommenden Fieber sind schwer zu curiren.

Unter die gewöhnlichsten Arten des hektischen Fiebers gehören endlich auch diejenigen, welche vom Magen und den Gedärmen entstehen. Sie pflegen oft von den zurückbleibenden, und die Milchgefäße verstopfenden Narben, nach überstandenen zusammenfließenden Pocken; oder nach einer heftigen Ruhr zu erfolgen; doch bahnen Entzündungen, Geschwüre, Verhärtungen, Würmer und Lehnungen des Magens und der Gedärme, auch oft den Weg zu der Auszehrung.

Es dauert diese Art des auszehrenden Fiebers niemahls so lange, als die andern vorerwähnten Arten. Der Kranke nimmt, bey den oben angezeigten Zufällen eines schleichenden Fiebers, täglich mehr ab, wenn er auch die nahrhaftesten Speisen genießt; die Winde wollen nicht fort; die Speisen gehen nur halb verdauet weg; und der Leib ist eingebogen und wie ein Bret anzufühlen. Des Morgens haben solche Patienten einen übeln Geschmack, ihr Athem stinkt, und sie empfinden nach dem Genusse kal-

ter, warmer und salziger Speisen sogleich die heftigsten Schmerzen im Unterleibe. Mannspersonen, besonders diejenigen, welche eine sitzende Lebensart führen, und die goldene Ader oder das Podagra haben, sind dieser Auszehrung in ihren mittleren Jahren mehr, als die Frauensleute unterworfen.

Naturgeschichte der Fledermaus.

Die Fledermaus ist ein vierfüßiges, fünfzehiges, mit Haaren bewachsenes Thier in Gestalt und Größe einer Maus, welches mit häutigen Werkzeugen zum Fliegen versehen ist, und nur des Nachts umher flieget. Es hat Ohren, Zähne: Eingeweide, und ein Zeugungsglied, wie die vierfüßigen Thiere. Die meisten haben vier Ohrlappen, kleine, dunkle und versteckte Augen, eine unförmliche Nase, oder vielmehr eur Nasenlöcher und ein Maul, welches sich von ninem Ohre bis zu dem andern erstrecket. Einige sind geschwänzt, andere ungeschwänzt. Sie bringen lebendige Jungen zur Welt, und säugen sie, auch so gar im Fliegen, an ihren zwey Brüsten. Diese Thiere nisten in alten und verlassenen Gebäuden, in Kellern, Wäldern, wo sie sich hohle Bäume zu ihren Aufenthalte wählen, und in alten Mauern. Den Tag hindurch

ruhen

ruhen sie meisten Theils, weil sie das Licht nicht vertragen können; des Nachts aber suchen sie Fliegen und andere Insekten, Speck und andere Arten von Fett zu ihrer Nahrung. Sie begatten sich im Sommer und werfen gemeiniglich zwey Junge auf einmal. Den Winter bringen sie ohne alle Nahrung und in einer gänzlichen Erstarrung zu, und halten sich diese Jahrszeit über, meistentheils in grosser Anzahl bey einander, um sich gegen die Heftigkeit der Kälte zu beschützen. Die Chineser und Indianer essen das Fleisch der Fledermäuse. Man kann sie leicht mit Kletten fangen, die an einer Stange aufgehängt und mit Mehl bepudert werden; die Fledermäuse gehen auf solche gleich los, weil sie dieselben für Schmetterlinge oder Nachtfalter halten, und bleiben mit den Flügeln an den Häkchen derselben hangen.

Um die Fledermäuse zu vertilgen, nimmt man eine Speckschwarte, woran noch etwas Speck befindlich ist, kerbet dieses mit einem Messer etwas ein und brät es ein wenig über glühenden Kohlen, streut fein gestoßenes Gift darauf, reibt es ein, und hängt die Schwarte in den Kirchthürmen, auch oben im Dache der Wohnhäuser auf. Auch kann man sie vertreiben, wenn man unter dem Dache, an den Giebeln, wo sie ein- und ausfliegen, gepulverten Schwefel,

Vitriol, Epheu, Stabwurz, Frankraut und Feilspäne von den Hufen der Pferde, auf glühende Kohlen wirft und stark räuchert. Wenn solches zwey- oder dreymal wiederhohlt wird, bleiben sie weg.

Von den Europäischen Fledermäusen werden in des Herrn von Büffon Naturgeschicht der vierfüßigen Thiere sieben verschiedene Gattungen angeführt. Unter den Fledermäusen in den anderen Welttheilen giebt es viel größere Arten. Die bekanntesten davon sind: der fliegende Hund von Ternate, der fliegende Hund mit rothem Halse, der Vampir und das Lanzenblatt. Die beyden ersten Arten sind sehr gefräßig, tödten Federvieh und andere kleine Thiere, ja sie fallen so gar die Menschen an und verwunden sie. Ihr Fleisch soll, fast wie das Fleisch von einem Rephuhn oder Kaninchen, schmecken. Der Vampir hat diesen Namen deßwegen erhalten, weil er Menschen und Thieren im Schlafe das Blut aussauget, ohne daß sie davon erwachen.

Alle Gattungen Figuren zu bronziren

Die dabey zu beobachtende Regeln sind folgende: Die Figur wird Anfangs mit reinem Leimwasser ein oder zweimal wohl überstrichen,

doch

doch darf dasselbe nicht zu stark seyn, sonst zieht es sich trocken mit dem Grund los; wenn dieses wohl getrocknet ist, wird die Grundfarb nach Beschaffenheit des Bronzes mit Oelfirnis vermischt, mit einer spattol gut abgerieben, und mit einem Fischpinsel die Figur damit überstrichen.

Die Grundfarben dazu sind: Erstens $\frac{1}{3}$ wohlgeriebener Kienruß, und $\frac{2}{3}$ Königsgelb. Zweytens, $\frac{1}{3}$ Kienruß, und $\frac{2}{3}$ Zinober. Drittens $\frac{1}{3}$ Kienruß und $\frac{2}{3}$ des feinsten Bergblau. Wohl zu merken ist, daß immer zu $\frac{2}{3}$ Firniß nur $\frac{1}{3}$ dieser zusammgemischten Farben genommen werden müsse.

Wenn nun die Grundfarb mit dem Oelfirnis ein oder auch zweymal auf die Figur gestriechen worden, und bey warmer Witterung wenigstens 24 Stunden getrocknet hat, wird erstens Lackfirnis darüber gestriechen, doch muß dieser sehr dünne aufgetragen, und wohl ausgerieben werden. Ist nun dieser Lackfirnis so weit getrocknet, daß der Finger bey Berührung der Figur nur etwas klebet, aber doch keine Farbe mehr annimmt, so kann sogleich das Metall aufgetragen werden.

Das Metallauftragen geschiehet mit Fischpinseln oder Tuchflecklein, nur allein auf denen Höhungen, das ist: was ins Licht fällt, in die Tie-

Tiefungen oder Schatten wird nichts aufgetragen. Zu obgesagten ersten Grund gebraucht man das Hochmetall, und wird mit Taubenmetall mittels eines grossen feinen Pinsels auseinander und in alle Theile eingerieben.

Auf den zweyten Grund wird eben so fürgegangen, oder auch Kupferschmutz genommen, dann wieder mit Firnis angestrichen, nachher auf die Höhungen weiß und purpurfärbig Metall jedes zur Hälfte aufgetragen, zuletzt mit eben diesen beiden vermischten Metallen wohl ausgerieben.

Auf den dritten Grund braucht man gleichfalls diese zwey gemischten Metalle, jedoch wird der Kupferschmutz weggelassen.

Auf ganz schwarzen Grund gebraucht man das Taubenmetall; dieses stellt ganz antiken Bronz vor.

NB. Je länger und linder man mit dem grossen Pinsel die Metalle ausreibt, desto mehr erhält man Metall und Lackglanz.

Zur Reinigung der Finger und Pinseln bedient man sich des Terpentingeistes, welcher allen Schmutz wegnimmt, und zuletzt wäscht man diese mit Seife und Wasser.

Elfenbein schön grün zu beitzen.

Wenn das Bein seine Gestalt, wozu man es brauchen will, erhalten hat, muß es rein pollirt werden, von innen aber wird es erst nach der Beitze ausgedrehet, damit man sich beym Austrocknen weniger der Gefahr des Zerspringens aussetze. Man hat sich wohl in Acht zu nehmen, das Bein vor, und während der Beitze nie mit einem blossen Finger anzugreiffen, sondern dasselbe allezeit mit einem reinen Tuch abzuwischen, und zu verhindern, daß auf keine Weise einiges Fett der Oberfläche anklebe, welches die Beitze einzudringen verhindert; eben so vorsichtig muß es zur Beitze in das Gläschen gestellt werden: dann es darf die Wände desselben nicht berühren, jedoch darf auch der Zwischenraum nicht groß seyn, sonst würde man unnützer Weise gar zu viele Beitze nöthig haben. Zu erst wird also die beinene Figur 24. Stunden im Regenwasser gelegt, hernach durch 24. Stunden in destilirten Essig, worin der beste Safran vorher extrahirt worden ist. Auf ½ Maas Essig ist ½ Loth Safran zu nehmen, und wird dieser wohlgesättigte Essig vorher rein abgegossen, ehe das Bein hinein gethan wird. Mit diesen beiden Beitzen wird dreymal abgewechselt, alsdann stellt man das Bein 6 Täge lang in de-

destilirten Weinessig, worin fein und trocken abgeriebener destilirter Grünspann vorher durch 8 Tage wohl aufgelößt worden. Dieser Essig muß, wie der vorige, vom Satz rein abgegossen werden. Das Bein darf, wie schon gesagt, in keiner Zwischenzeit von einem Glas in das andere, anders als mit einem reinem Tuch angegriffen, allzeit gut abgewischt, und ohne Verweilung geschwind wieder eingesetzt werden. Wenn alles dieses geschehen, ist die Arbeit fertig, und wird vom Drechßler nur noch pollirt.

Eine gute Handpomade zum waschen für Frauen zu machen.

In Zeiten, wenn das Brod nicht gar zu klein ist, nimmt man für 1 kr. sonst aber für 2 kr. Mundsemmel, davon wird alle Rinde gut abgerieben, selbe sonach in Wasser eingeweicht, und wieder wohl ausgedrückt. Diese thut man in einen Weidling, und nimmt dazu 3 Eyerdötter, den Saft, und ausser den Kernen, alles Mark von einer Limonie, dieses wird so lange zusammen abgetrieben bis keine kleine Bröcklein mehr zu finden sind. ¼ Pfund bittere Mandeln werden geschwellet, abgezogen, fein gestoßen, und zuletzt unter diesen Taig gerührt.

Nun

Nun ist alles fertig; man thut es in ein Deckelgefäß, damit es nicht durch den Zugang der Luft zu sehr vertrockne, und nimmt zum Waschen davon ein wenig in die Hand mit Wasser. Sollte dieser Taig aber etwa ein halbes Jahr lang aufbewahret werden, so nimmt man für 3 kr. Sparmazet, zerlasset ihn in einem reinem wohlglasirten Geschier über gelindem Kohlfeuer, und rührt diesen Taig hinein, so bald er sich leicht vom Geschiere abschället, ist er auch genug gekocht, und wird, wie gesagt verwahrt, wenn er kalt geworden.

Aus Hirschhorn allerley Figuren zu machen.

Man verfertiget daraus allerhand schöne, grosse, beinerne Arbeit, als Vasen, Urnen, Bilder und andere Figuren; man nimmt zu solcher Arbeit aber nur das äusserste Feste und Derbe vom Hirschhorn, dann das innere merkigte und löcherige taugt nicht dazu; über dieses fein geraspelte Hirschhorn gießt man eine scharfe Pottaschlauge, und läßt es zusammen kochen, bis es wie ein Taig wird. Wenn man nun das Hirschhorn durch dieses Kochen aufgelößt hat, kann man dasselbe mit einer Farbe vermischen,

wel-

welche man der Figur zu geben gesinnet ist. Hiezu muß man nun die Formen vom Gyps-Thon oder Holz in Bereitschaft haben, und den gemachten Taig darein drücken; wenn dieses in der Form ausgetrocknet ist, kann solches herausgethan, und in der freyen Luft vollends getrocknet werden. Diese Figuren sehen überaus schön aus, und lassen sich gar blank poliren.

Den unvergleichlichen Goldfirniß zu machen, womit Holz-Silber und Metalgold überstrichen werden kann.

Hierzu nimmt man gumi laca in granis oder in tabula, wenn der erste nicht zu haben wäre, 6 Loth Aloe 1 Loth Corcomey 1 Quintlein. Drachenblut 1 Quintlein. Diese Species gut, gepulvert, läßt man alle im besten Weingeist auflösen; dieses aber geschieht durch die Sonne, oder auf einem Ofen, doch muß das Geschier, es sey Glaß oder Blech nie über die Helfte angefüllt seyn, weil es sonst gern zerplatzt. Man überstreiche damit, was man will, und wärme es über gelinder Kohlenhitze, so wird es gar schön und gut aussehen.

Goldene Dressen zu putzen, so gut, als ob sie neue wären.

Wenn goldene Dressen = Spitzen = Spangen oder Knöpfe sehr abgetragen, und also abgenutzt sind, daß schon das Silber hervorsiehet, so können selbe auf folgende Art wieder schön gemacht werden, sie mögen angenähet, oder losgetrennt seyn.

Man nimmt Gumilaca 3 Loth und Drahmblut ein halbes Quintlein, dieses thut man gepulvert in guten Weingeist, läßt es in selben auflösen und ausziehen, dann gießt man es rein und klar ab. Mit dieser Auflösung, welche wie ein Rubin aussiehet, überstreichet man mit einem kleinen Haarpinsel die Dressen, und fährt mit einer heissen Platte oben darüber, doch nur in der Luft, damit solche nur die Hitze davon empfinden, so werden sie wieder schön und hoch an Farbe.

Auf gleiche Art kann man auch mit gestikter Arbeit verfahren. Hat man aber goldene Knöpfe, die abgeschnitten sind, so steckt man solche an eine Gabel, bestreicht sie mit gedachter Extrakzion, und hält sie hernach von weiten über Glut, bis sie trocken sind, so werden sie so gut, wie neue aussehen.

Sil=

Silberne Dressen auf gleiche Art zu putzen.

Wenn man abgetragene, angelaufene, oder beschmutzte Dressen, oder gestickte Arbeit hat, welche wieder weiß und rein werden soll, so nehme man Alabasterstein, glühe solchen stark in einem Kohlfeuer, greiffe alsdann mit einer reinen nicht beschmierten Zange darein, und lösche ihn im gemeinen Kornbranntwein ab, so zerfällt der Alabaster zu einem klaren Mehl; dieses läßt man über einem Kohlfeuer wieder abrauchen, bis es recht trocken ist, und thut es in ein weisses Flecklein Leinwand, oder Büchslein. Wenn man nun das Silberzeug putzen will, so pauset man dieses Pulver darauf, und bürstet mit einer Sammetbürste die Dressen ab, so werden sie schön weiß, glänzend und rein, und kann solchen damit geholfen werden, so oft man dessen benöthiget ist.

Eine kostbare Seife zu bereiten, alle Flecken damit aus denen Kleidern zu bringen.

Man nehme ¼ Pfund venedische Seife — ½ Pfund venedischen Terpentin — 4 Loth Gali-

zenstein, 4 Loth Weinsteinsalz, ein viertel von einer Ochsengalle. Die Seife wird klein geschaben, das Weinsteinsalz und der Galizenstein werden gepulvert, dann mischet mans zusammen, bis sich alles eingezogen hat, und macht Seifenkugeln daraus; man netzet sodann den Fleck mit warmen Wasser, und reibet solchen mit der Kugel, bis er wohl davon beschmiert ist, alsdann wieder mit reinem warmen Wasser sauber ausgewaschen, und sachte getrocknet, so ist der Fleck weggemacht.

In aller Geschwindigkeit ein Wasser zu machen, womit man alle Flecken wegzubringen vermag.

Man nimmt Pottasche, löset solche im kalten Wasser auf, und filtrirt es durch Löschpapier, und gießt dazu liquorem Salis tartari, wie sich solcher in der Luft liquidirt hat, drücket von etlichen verfaulten Citronen den Saft dazu, und schwenket es gut durch einander, bestreicht mit diesem Wasser die Flecken am Kleide (wenn es Seidenzeug ist) und waschet es endlich mit frischem Wasser wieder aus, so wird es ganz rein.

Das

Das Gold von alten Hölzernen Arbeiten abzubringen und aufzulösen.

Dazu nimmt man Grünnspann, Salmiak und Bertramwurzel jedes 2 Quintlein, dieses wird alles gut zerstossen, Branntwein dazu gegossen, auch ein Quintlein Merkurius hineingethan, und gut durcheinander gerieben, dann wieder mit Scheidewasser angefeuchtet, daß es wie ein kleines Müßlein wird; bestreiche damit das Vergoldete, lasse es über Nacht also stehen und weich werden, damit der Goldgrund abgehen möge, schabe hernach das Gold mit einem hölzernen Messer ab. Das abgeschabene Gold weichet man in ein Geschier mit Wasser, damit die Kreide sich wohl erweiche, wäscht es hernach mit den Händen, und schlemmet die Kreide davon, siedet hernach gestossenen Weinstein mit Wasser in einer kupfernen Schaale, und gießt es warm in das Becken über diese Materie, thut auch Merkurium dazu, und schwenket solchergestalt diese Masse eine gute Weile herum, so nimmt das Quecksilber das Gold alles zu sich. Nach einer guten Weile gießt man das Wasser sachte ab, und thut den zurückgebliebenen Merkur in Bocksleder, oder gedoppelten Parchet, und drückt solchen durch auf Glas oder Erdengeschier, so bleibt

das

das gesammelte Gold mit etwas wenigen Quecksilber zurück, welches man zuletzt in einem Scherben verrauchen, und das Gold mit Borax zusammenfliessen läßt, bis es den Blas hält. Diese Verfahrungsart, so gut sie ist, würde doch nicht der Mühe lohnen, wenn man selbe auf unbedeutende Kleinigkeiten anwenden wollte.

Den Gummi Copal zum lakiren aufzulösen, daß er weiß bleibe.

Bekannt ist, daß sich dieser Gummi sehr hart ohne Zusatz zwingen läßt, und daher gewöhnlich zu braun wird. Man zerstößt ihn daher fein, thut ihn in ein neues reines Töpfchen, und läßt ihn recht wohl im weichen Fluß oder Regenwasser, oder in Ermanglung beider mit destillirten Wasser kochen, denn alles harte Wasser ist dazu undienlich; wenn dann eine weisse Milch daran erscheinet, so wird dieselbe abgenommen, und anderes reines Wasser darauf gegossen. Nun kocht man solchergestalt wieder, bis der Copal zu lauterer Milch geworden; alle diese Milch wird zusammengegossen, hernach tröpflet man nach unb nach guten Weinessig darein, so präzipitirt sich der Copal. Alsdann koche ihn nochmals in Weinessig, damit er sich recht reinige, so löset er sich ohne Zusatz im guten Weinessig zum lakiren auf.

Den

Den Lack der Chineser zuzubereiten.

Hiezu nimmt man eine gläserne 2 Maaß Flasche, welche stark seyn und diese Größe haben muß, weil zu voll gefüllte Gefäße geschwinder zerplatzen. In diese nimmt man 1 Maaß des besten rektifizirten Weingeists, und thut dazu gut zerriebenen gumi Sandarache und gumi laca von jedem 8 Loth, von den vorstehenden wie Milch aufgelösten gummi Copal 10 Loth. Binde die Flasche mit gedoppelter Rindsblase wieder fest zu, laß sie 2—3 Tage stehen und dadurch die Gummien erweichen. Täglich werden sie 4—6mal gut durcheinander gerüttelt. Nach diesen Verfahren setzt man das Glaß in ein Marienbaad, und kochet es, damit sich alles besser auflöse, wenn dieses geschehen, drückt man es durch ein reines Tuch, und verwahrt es in einem andern Glas zum Gebrauch. Anstatt dem Marienbaad leistet die Sonnenhitze zwar gleiche Dienste, doch ist dazu längere Zeit nöthig. Das durchlassen durch ein Tuch ist gleichfalls keine Hauptnothwendigkeit, dann wenn sich nicht gänzlich alles aufgelöset hat, so kann der zurückgebliebene Bodensatz nochmals mit einem Theil Weingeist übergossen, und neuerdings weiter aufgelößt werden.

Naturgeschichte des Frosches.

Unter diesem Namen versteht der Ritter von Linnee ein kriechendes Amphibien-Geschlecht, welches nicht nur die eigentlichen Frösche, sondern auch die Kröten, in sich begreift, und einen jeden nackten vierfüßigen Körper ohne Schale, oder andere Bedeckung, und ohne Schwanz anzeiget. Die Frösche unterscheiden sich von den Kröten hauptsächlich in folgenden Stücken. Sie haben einen längern und gesteckten Kopf, als die Kröten, einen dünnen und schlanken Unterleib gegen die Brust, und dünne Hinterfüße; der Körper der Kröten hingegen ist gleich dick, und die Füße ungeschickt. Die Frösche sind auch überdieß viel lebhafter, als die Kröten, und können auf dem Hintertheile ihres Leibes eben so sitzen, wie die Hunde; die Kröten hingegen liegen gemeiniglich mit dem ganzen Unterleibe auf der Erde.

In den Europäischen Gegenden sind vorzüglich dreyerley Arten von Fröschen anzutreffen: Landfrösche, Wasserfrösche, und Laubfrösche.

1) Der gemeine braune oder graue Landfrosch, sonst auch Wasserfrosch genannt, bringt den Sommer größten Theils auf dem Lande, den Winter hingegen in dem Wasser zu. Der Unterleib ist bey dem Männchen gewöhnlich weiß,

bey dem Weibchen aber gelblich, und röthlich-braun gefleckt. Diese Frösche deren Nahrung in Mücken und andern Insekten besteht, haben ein überaus zähes Leben, denn sie schwimmen, noch einige Stunden im Wasser herum, nachdem man ihnen das Herz aus dem Leibe gerissen hat. Bey der Begattung springt das Männchen auf das Weibchen, und hält dasselbe mit seinen Vorderfüßen fest. In dieser Stellung läßt das Weibchen nach und nach ihr nackten Eyer, welche unter dem Namen, Froschlaich bekannt sind, wobey das Männchen mit den Hinterfüßen an den After des Weibchens drückt, und mit den Zehen diese Eyerchen, welche an einander hängen, und eine lange Schnur, oder dicke Klumpen bilden; herausziehen hilft, zu gleicher Zeit macht es auch dieselbe mit seinem Saamen fruchtbar. Ungefähr in drey Tagen werden diese Eyerchen, länglich, und sondern sich von einander ab. Nach vierzehn Tagen haben sie die Gestalt kleiner, dickleibiger, schwärzlicher Fische, welche nur aus Kopf und Schwanz zu bestehen scheinen; und in diesem Zustande nennt man sie Fröschwürmer, oder Kaulpaden, Niedersächsich Kühlzoggen; nach drey Monaten aber bekommen sie Hinterfüße, bald darauf auch Vorderfüße, und alsdann verliehren sie ihren Schwanz. Nach dieser Verwandlung suchen die

jun-

jungen Frösche aus dem Wasser auf das trockene Land zu kommen. Dasjenige, was jetzt von der Begattung und Verwandlung des gemeinen Frosches gesagt worden ist, gilt auch von allen übrigen Arten der Frösche.

2) Der grüne oder eßbare Wasserfrosch, welcher etwas grösser, als die vorige Art ist, einen grünen Rücken, mit drey gelben Strichen und einen weissen Unterleib hat. Dieser Frosch wird in der Küche gebraucht und auf mancherley Art gerichtet.

3) Der Laubfrosch, eine kleine grüne Art Landfrösche, welche auf die Bäume klettert, und sich unter dem Laube derselben aufzuhalten pflegt. Er ist kleiner, als der gemeine Frosch. Sein Körper ist glatt, vorn breit und hinten schmal: die Augen sind glänzend schwarz; der Rücken ist grasgrün; der Unterleib weiß, und mit Punkten besetzt. Die Nahrung desselben besteht in Fliegen, die er behende zu erschnappen, auch aus einiger Ferne durch starken Athemzug in den Mund zu ziehen weiß. Man kann diesen Frosch anstatt eines Wetterglases gebrauchen, weil er gemeiniglich einige Stunden, ehe es regnet, seine Stimme hören läßt, und mit seinem groben Ton kra kra kra schreyet. Wenn man ihm in ein Glas mit feuchtem Grase setzt, und ihn bisweilen mit Fliegen versorget, kann man ihn lan-

lange Zeit lebendig erhalten. Den Winter über verbergen sich diese Frösche im tiefen Schlamme, und in verdeckten hölzernen oder steinernen Canälen, wo sie bloß von der Feuchtigkeit leben.

Die Bienen haben einen argen Feind an den Fröschen, weil sie zum öftern, mit Beute beladen, in das Gras fallen, und alsdann von ihnen weggeschnapt werden. Den Fischen sind die Wasserfrösche ebenfalls nachtheilig, weil sie die in der Brut sich befindenden matten Fische anfressen, und den Laich derselben verschlingen. Man sucht sie deßwegen aus den Gewässern zu vertreiben, welches am besten dadurch geschehen kann, daß man Krebse in denselben zu vermehren sucht, als welche abgesagte Feinde der Frösche sind, und solche endlich vertilgen. Sonst kann man sie auch dadurch vertreiben, wenn man Holzwurz in das Wasser wirft.

Der Frösche Feinde hingegen sind wiederum die Hechte, und alle Raubfische, die Nachtvögel, als: Schuhu, Eulen und Käutzlein, wie auch die Schlangen, vor allen aber die Störche und Raben, wie auch Wölfe und Füchse, welche sie verfolgen, fangen und auffressen.

Es folgt nunmehr der mannigfaltige Nutzen der Frösche. Zuvörderst verschaffen dieselben unsern Gärten den wichtigen Nutzen, daß sie

die

die Schnecken in denselben vertilgen. Ihr Magen verdauet die Schale völlig, und das darin befindliche häufige Salz macht sie recht fett. In den Forellenteichen pflegt man die Fische mit Fröschen zu füttern. Auch bedient man sich der Frösche zu einem Köder bey der Angelfischerey. Einen Laubfrosch pflegt man starken Wein- und Branntweinsäufern zuweilen in ihr Lieblingsgetränke zu werfen, und ihnen dadurch wider dasselbe einen Eckel zu erwecken.

Zum Verspeisen, wählt man nur die zwey beschriebenen grünen oder weissen Frösche; doch hüttet man sich, dieselben in Monat May, als in der Latchzeit der Frösche, zu Speise zu nehmen, weil sie sich alsdann auch mit den Kröten zu begatten pflegen. Sie werden in dieser Absicht entweder mit hölzernen Bolzen von kleinen Armbürsten geschossen, oder mit einer Klitschangel gefangen. Die letzte Art ist belustigend, und wird folgender Gestalt ausgeübet. Man macht einer guten Querhand, oder etwas höher über dem Angelhacken, ein Läppchen rothes Tuch; sobald nur die Angel mit dem rothen Tuche in das Wasser geworfen wird; so kommt der Frosch sogleich zu dem Tuche hin. Unterdessen rückt man mit dem Angelhacken in die Haut, und ziehet ihn also heraus.

Bey der Zubereitung der Frösche zum Verspeisen, schneidet man den Vordertheil ganz ab, ziehet die Haut über den Hintertheilen ab, hackt von letztern die Zehe weg, und legt sie eine Nacht über in kaltes Wasser, um sie auszuwässern; alsdann werden diese Hinterviertel mit dem Rücken fricassirt, mit Mehl, oder Gries bestreuet, und aus Schmalz gebacken, oder wie junge Hühner zugerichtet.

Das Fleisch ist schwer verdaulich, fett und weichlich; sonst aber sehr nahrhaft, und nicht bößhaftig, wenn man solche Frösche speiset, die in klarem und reinem Wasser leben. Gegen die Dürr- und Schwindsucht, und gegen den anhaltenden trockenen Husten, rühmet man die aus ihren Schenkeln gekochten Brühen. Man kocht nähmlich sechs bis acht Paar dergleichen Schenkel mit Kalbfleisch und erweichenden Kräutern in einem Seitel Wasser, bis ein Drittel davon übrig bleibt.

In Absicht der Frösche ereignet sich zuweilen ein gewisses Phänomen, an dessen historischer Wahrheit man, wegen vorgegebener unläugbarer Erfahrungen und glaubwürdiger Augenzeugen, nicht zweifeln darf: nähmlich der Froschregen. Die Sache an sich wird nicht bezweifelt, da man die herunter regnenden Frösche auf hohen Thürmen aufgefangen hat. Der

Grund

Grund dieser Begebenheit aber setzen einige Naturforscher in den von der Sonne angezogenen faulen und schleimigen Dünsten, in welcher durch die Sommerstrahlen in der Luft neue Frösche erzeugt würden. Andere hingegen behaupten, daß der Froschlaich selbst durch die Sonne in die Höhe gezogen, und in der obern Luft ausgebrütet, und belebt würden. Beyde Meinungen finden aus dem Grunde nicht Statt, weil die Sonnenstrahlen keine andere, als die feinsten Wasserdünste, keineswegs aber Schleim, in die Höhe ziehen, wahrscheinlich ist die Meinung derer, welche behaupten, daß sie bey Gewittern sich insgemein findenden Wasserhosen, die jungen Frösche selbst in die Höhe heben, und wenn solche vorübergegangen, die kleinen Thiere wieder fallen lassen. Daß die Wasserhosen solches zu leisten im Stande sind, findet man in den Geschichten der Seefahrenden, woselbst von Wasserhosen gemeldet wird, welche bis an die Wolken reichen, deren Gewalt nichts widerstehen kann, so daß ein Schiff, welches hineingeräth, hoch in die Luft gezogen, und Stroh, Büsche, Vögel, Fische rc. öfters in eine solche Röhre hinein gehoben, und in den Schneckengängen aufwärts geführt worden.

In Amerika wachsen die Frösche ungemein groß, und man hat deren von vierzehn Zoll in

der Länge, und beynahe eben so viel in der Dicke, deren Fleisch ungemein schmackhaft seyn soll. Diese Frösche haben bei ihrer Größe auch dieß besondere, daß sie nicht wie die hiesigen, quacken, sondern des Nachts, wie die Hunde zu bellen pflegen, zu diesen Amerikanischen Fröschen gehört: 1) der Nachtschreyer, welcher, wie eine Krähe schreyet; 2) das Ohrauge mit runden augenartigen Flecken an den Ohren. 3) Der Seefrosch mit buckeligen Schulterblättern. Diesen Frosch, hält man mit derjenigen Art Frösche die bey jedem Sprunge, den sie thun, ihren Urin fahren lassen, für einerley. 4) Der Ochsenfrosch, der Windbeutel, welches der größeste unter allen in Amerika befindlichen Arten ist. Ihr Laut hat eine völlige Aehnlichkeit mit dem Brüllen eines Ochsen, der etwas heiser geworden, so das die Stimme nicht so rein ist, wie sonst. Sie sind sehr geschickt zu hüpfen, und legen zuweilen ein Paar Klafter und noch darüber bey jedem Sprunge zurück.

Unter der Benennung Meerfrosch oder Seefrosch, versteht man 1) eine Art grosser Frösche welche über eine halbe Elle lang sind, und in den Amerikanischen Meeren angetroffen werden, dergleichen der kurz vorher unter den Amerikanischen Fröschen angeführte Frosch, das Ohrauge genannt, ist; 2) eine Art mit Lungen verse-

hener

zener Fische, welche nur ein Luftloch an jeder Seite hinter den mit Brustfinnen besetzten Armen haben; der Seefischer, Seeteufel, Froschfisch, Krötenfisch, Fischerfrosch.

Hygrometer zu verfertigen.

Hygrometer nennet man ein Werkzeug, vermittelst dessen man die Feuchtigkeit und Trockenheit der Luft erkennen, und abmessen kann. Sie sind daher nicht nur für den Naturforscher angenehm, sondern auch im Hauswesen nützlich, indem man durch sie wissen kann, ob ein Gemach feucht oder trocken, und folglich gesund oder ungesund sey, ob man Korn, Saamen, Liquers ꝛc. darin aufbewahren könne, ob gesalzenes Fleisch ꝛc. sich darin halte, weil die Feuchtigkeit der Luft, welche gemeiniglich viel Dumpfiges bey sich führet; zur Fäulniß Anlaß giebt und auch das Salz schmelzet, so, daß dieses anstatt das Fleisch zu durchdringen, wegfließt. — Man kann sich hiezu verschiedener Körper bedienen, welche die Feuchtigkeit an sich ziehen, und dadurch eine sichtbare Veränderung leiden. Unter dergleichen natürliche Körper gehören vornähmlich die langen scharfen Spitzen, oder dünnen stachelförmigen Ansätze Granen, Acheln, Gracheln (Arista) an den Spitzen oder Bälglein

oder

oder Blüthe verschiedener Gräser und anderer Saamen, besonders aber die Spitzen des sogenannten Flug- oder Waldhabers (Avena fatua L.) Es ist dieselbe anfangs gerade, wird aber unter dem Austrocknen in der Mitte unter einem Winkel eingeknigt, und halb wie ein Strick gewunden, und halb gerade. Je trockner sie wird, desto mehr wird sie gedrehet, und desto mehr nähert sich ihre Biegung dem Winkelmaaße. Wenn man trockene und in ihren Hülsen steckende Körner feucht werden läßt, wickeln sich die Granen auf, und strecken sich aus, bringt man sie wieder in die Wärme, so drehen und liegen sich die Granen, und die Körner selbst gerathen in eine Bewegung. Um sich von einem solchen Haberkorn einen Hygrometer zu verfertigen, setzt man es unten mit Siegellack in ein Holz, bricht oder schneidet die obere Hälfte der Granne ab, und steckt es in eine zum freyen Durchzuge der Luft mit Böchern versehene Büchse, so, daß es oben hervorracht; anstatt der Spitze wird ein Zeiger angesetzt, welcher sich stets in einer Ebene herum bewegt, wozu entweder die abgebrochene Spitze, oder eine andere von Papier, ganz dünnem Fischbein, oder dergleichen leichte Materie verfertigtem Nadel, unter einem rechtem Winkel mit etwas Siegellack oder Leim an die Granne fest angemacht wird, da er dann

um die senkrecht gestellte Granne einen nach Belieben einzutheilenden Kreis beschreibt, die darauf bezeichnete Grade, und durch dieselben die Trockenheit oder Feuchtigkeit der Luft anzeigt.

Auch der mit einer gewundenen Granne sich endigende Saame des Storchschnabels (Geranium) giebt ein natürliches Hygrometer ab. Es giebt von diesem Pflanzengeschlecht an vierzig Arten, welche insgesammt darin mit einander übereinkommen, daß sie eine rosenähnliche Blume besitzen, deren Staubweg sich in eine schnabelförmige Schote endigt, welche ihrer Länge nach in fünf Zollen abgetheilt ist, woran eben so viel Kaspeln fest sitzen, welche sich in einem langen Schwanz endigen. Sobald diese Kaspeln ihre Reife erlangt haben, machen sie sich von dem Stiele oder der Säule, woran sie fest hängen, und welchen sie von dem untersten Theile an bis an die Spitze in Gestalt einer Schneckenlinie umgeben, los. Sie enthalten gemeiniglich einen länglichen Saamen. Es sind aber nicht alle Arten des Streichschnabels zu einem Hygrometer geschickt. Denn bey einigen Arten sind dieselben von dem untersten Theile bis an die Spitze nur schlechthin gekrümmet, und zu diesem Gebrauch gar nicht tauglich. Andere hingegen sind, wenn sie reif geworden, in Gestalt einer Schneckenlinie gewunden, und dieß

sind eben die rechten, die man besonders aussuchen muß. Der Saamen von dem kleinen Storchschnabel mit Schierlingsblätter empfindet zwar ebenfalls alle Veränderungen der Luft, sie sind aber zu klein und zu dünne, als daß man ihre Herumdrehungen sofort wahrnehmen könnte.

Der großblätterige Storchschnabel hat vollkommen wohlgebildete Schnäbel oder Käspeln, welche ungefähr eine Spanne lang sind, und sich durch sehr merkliche Umdrehungen unterscheiden; sie haben daher eine mehr stumpfe Empfindsamkeit. Daher ziehet man diejenigen vor, welche von mittlerer Größe und mit Spitzen und Schnäbeln versehen sind, dergleichen der wie Bisam riechende Storchschnabel mit Schierlingsblättern (Geranium cicutæ folio moschatum) besitzt.

Will man nun ein gutes Hygrometer haben, so darf man nur auf einer, aus einer dazu bequemen Materie verfertigten kleinen Scheibe, oder, welches noch besser ist, auf einen bauchrunden Körper, Grade abzeichnen, und eine bloße Kaspel oder Schote des Storchschnabels darauf befestigen. Man wählet vorzüglich deswegen einen bauchrunden Körper dazu, um zu verhindern, daß der Schnabel die Schote der Oberfläche nicht berühre, und dadurch dieses um so viel leichter bewerkstelligt, da dieselbe mit

dem

dem Horizonte nicht mehr parallel bleibt, nachdem die Feuchtigkeit es schwer gemacht hat. Wenn dieses geschehen ist, so wird man wahrnehmen, daß die Schote sich bey trocknem Wetter mit einer solchen Geschwindigkeit herumdrehet, daß es neun bis zehn Wendungen macht, bey feuchter Witterung aber sich dermassen abrollet, daß, wenn man einen Tropfen Wasser darauf fallen läßt, es darnach nur eine oder zwey Wendungen macht. Es mag indessen die Trockenheit auch noch so groß seyn, so rollet sich eine Spitze oder Granne niemals auf, sondern bleibt ausgestreckt, und vertritt die Stelle einer Nadel oder eines Zeigers, so, daß die Anzahl der Wendungen oder schneckenförmigen Linien, welche an dem untersten Theile der Kaspel entstehen, die Anzahl der ganzen Kreise anzeigt, welche die Granne beschrieben hat. Wenn z. B. die Scheibe in vier und zwanzig gleiche Theile abgetheilet ist, und das Hygrometer nur sechs Wendungen macht, so würde es hundert und vier und vierzig Grad der Feuchtigkeit seyn. Es hat dasselbe eine so starke Empfindsamkeit, daß der Zeiger in einer beständigen Bewegung ist, und sich auf- und abrollet, nachdem der Luftkreis mit mehr oder weniger Wolken angefüllet ist, und daß nur eine einzige Wolke die

Sonne verbergen darf, wenn der Saamen eine Wendung machen soll.

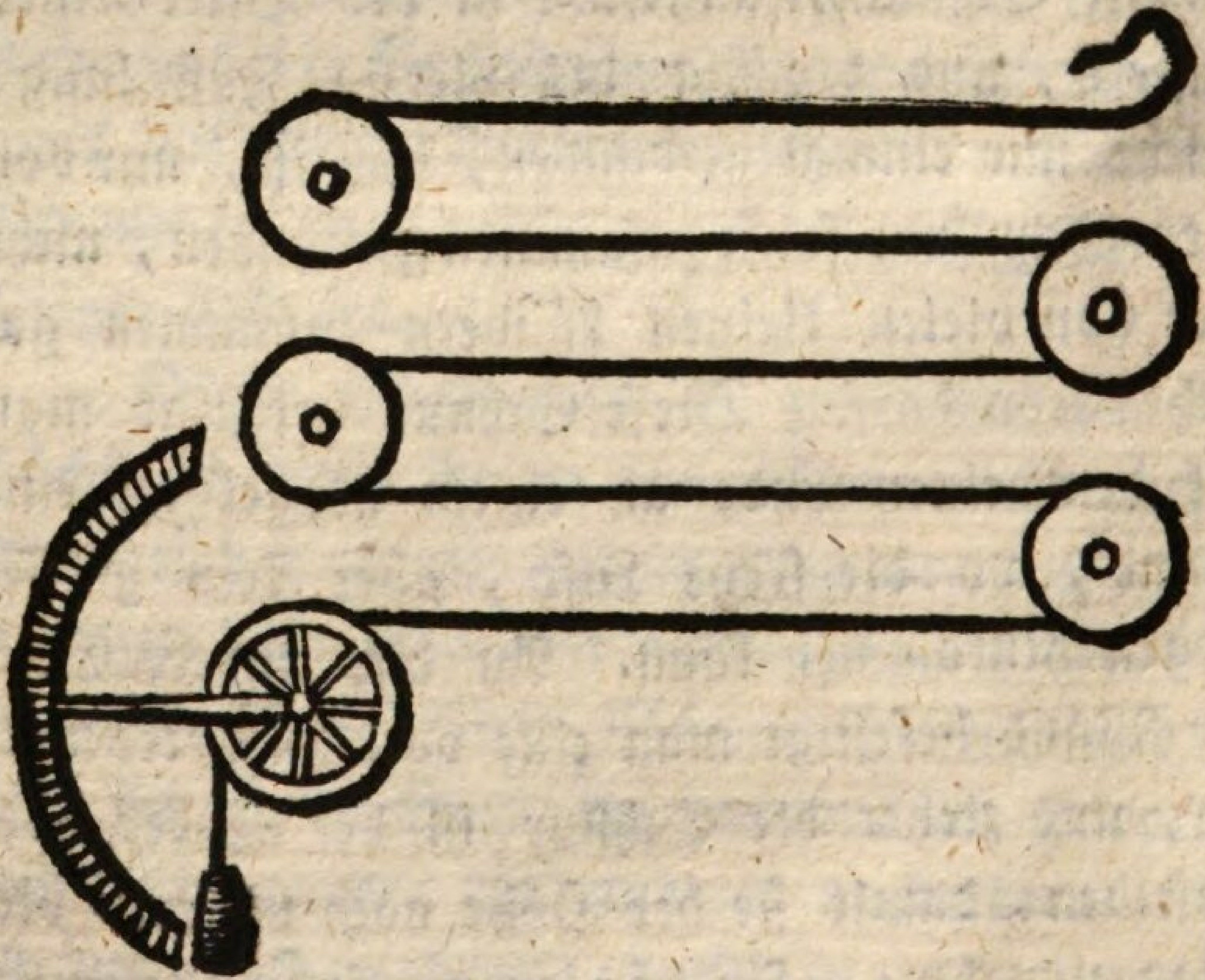
Eben so kann man auch vermittelst desselben die mehrere oder wenigere Feuchtigkeit des zu der Zeit wehenden Windes erkennen. Denn da dieser Hygrometer keinen künstlichen Zeiger hat, so ist auch der heftigste Wind nicht vermögend, seine Bewegung in Unordnung zu bringen, und welches noch mehr ist, sein aufrollen zu verhindern. Da der geringste Hauch desselbe verändert, so kann man vermittelst desselben die verschiedene Beschaffenheit der Luft in dem Zimmer erkennen, und es ist dermassen empfindlich, daß die Ausdünstung des menschlichen Körpers dasselbe in Bewegung setzen, wofern man sich nur in einer gehörigen Entfernung von dem Zeiger befindet.

Dieser Hygrometer ist zwar nur ein oder höchstens zwey Jahre brauchbar, allein diesem Mangel hat es mit andern Hygrometer gemein; dagegen kann man aber auch alljährlich eine hinlängliche Menge dieser Saamen haben, und es läßt sich an die Stelle der unbrauchbar gewordenen leicht wieder ein anderes verfertigen. Es ist zur Aufbewahrung derselben nichts weiter nöthig, als daß man sie in einen Keller oder andern feuchten Ort bringe.

Was die künstlichen Hygrometer betrifft, so kann man dazu jede Körper gebrauchen, welche die Feuchtigkeit an sich ziehen. Man bedient sich aber hiezu gewöhnlich einer Schnur und einer Darmsaite. Beyde geben die Feuchtigkeit der Luft zu erkennen, sowohl daß sie sich mehr oder weniger verlängern und wieder kürzer werden, als auch, daß sie sich drehen. Die aus Bindfaden, oder einer zusammengedreheten Schnur von Hanf gemachten, nennet man ein Wetterseil.

Man nimmt in dieser Absicht eine einfache hänfene Schnur, ungefähr in der Dicke eines Fingers, und dreyßig bis vierzig Fuß lang, welche nur einmal gewunden, daß ist, nur von zwey Schnüren sanft zusammen gewunden, nicht aber von vielen kleinen Ländern zusammen gedrehet seyn darf. Diese Schnur befestigt man mit dem einen Ende an einem Nagel an eine Wand, wo die freye Luft, aber kein grosser Regen hinkommen kann. An das andere Ende der Wand befestigt man eine oder mehrere Rollen, und ziehet die Schnur in der Queer über dieselben, damit sie der Höhe nach nicht so viel Platz einnehme. An das andere Ende aber wird ein ziemliches Gewicht gebunden, welches die Schnur ausgespannt erhält. Wenn nun die Luft feuchte ist, ziehet sich die Schnur zusammen

und wird kürzer, mithin muß das Gewicht in die Höhe steigen. Wird hingegen die Luft trocken, so trocknet auch die Schnur wieder aus, und wird daher länger. Damit man nun auch diese Veränderung bemerken könne, so wird an der Wand eine Stube oder Eintheilung und an das platte Gewicht ein Zeiger gemacht, welcher dann anzeigt, um wie viel sich das Gewicht erhebe oder senke. Je länger diese schnüre ist, desto merklicher ist diese Veränderung, man kann sie alsdann über mehrere Scheiben hin und wieder zurückziehen, wie diese Figur zeigt.



Solche Scheiben aber müssen groß und recht rund seyn, und die Axen klein und auch so rund als möglich ist, und dürfen nicht stocken. Die

Schei-

Scheibe, woran der Zeiger ist, muß klein, und der Zeiger dagegen desto länger seyn. Denn ist die Scheibe zwey Zoll und der Zeiger vier Zoll, so zeigt er nur doppelt so viel, als die Schnur sich ändert; hat hingegen die Scheibe und der Zeiger zwölf Zoll, so zeigt er schon sechsmal so viel. Solchergestalt kann durch eine Schnur, welche nur zwey Ellen lang ist, eben so viel, als durch eine zwölf Ellen lange Schnur, erhalten werden.

Bequemer und Kompendiöser sind die Hygrometer, bey welchen man sein Augenmerk auf das Auf- und Zudrehen einer Schnur richtet. Man bedient sich hiezu am beßten einer Darmsaite, die, je dünner und feiner, desto empfindlicher ist. Das Wesentliche hiebey ist dieses, daß man eine Darmsaite, die ganz kurz, etwa eine Spanne lang seyn darf, an dem einem Ende irgendwo befestiget, und an das andere Ende einen Körper hängt, der so schwer ist, daß er die Saite ausgespannt erhält. Die Darmsaite verlängert und drehet sich bey feuchter Witterung auf, drehet sich aber bey trockener Witterung wieder zu und wird kürzer. Es kommt also nur darauf an, daß man den angehängten Körpern eine solche Gestalt gebe, daß durch sie das Auf- und Zudrehen der Saite bemerkt werden könne. Bey den sogenannten Wetterhäus-

chen geschiehet dieses durch ein an die Saite angehängtes Querholz, auf dessen einem Ende ein Männchen und auf dem andern ein Weibchen stehet. Dieses Querholz drehet sich nun, in eben dem Verhältnisse, wie die daran gebundene Saite, nach Beschaffenheit der Witterung bald rechts bald links herum, und tritt mithin bald das Männchen, welches trockene Witterung anzuzeigen pflegt, bald das Weibchen, welches auf Regen deutet, hervor. Eine nähere Beschreibung dieser Wetterhäuschen ist überflüssig, da man sie überall selbst sehen kann.

Wenn man sich aber ein Hygrometer machen will, welches auf eine bestimmte Art die Feuchtigkeit oder Trockenheit der Luft anzeigen soll, so verfährt man auf folgende Art:

Man nimmt eine Darmsaite, die ungefähr etwas dicker seyn kann, als eine Linie eines Pariser Zolles, und achtzehn Pariser Zoll lang. Sie darf keine Fettigkeit an sich haben, um sich dessen zu versichern, kann man sie mit durchgesiebter warmer Asche abreiben. Dieses Stück Darmsaite hängt von einem Arm herunter, welcher oben an einer kleinen Säule fest gemacht ist, und diese Säule stehet am Rande eines viereckichten Brettchens aufgerichtet, über welchem das Papier mit der aufgezeichneten Skala liegt. Diese Vorrichtung macht eigentlich das Gestelle

des

des Hygrometers aus. Die Darmsaite hängt also an dem Arm der Säule so herunter, daß sie ziemlich über das Mittel des Brettchens, folglich der Spirallinien, welche die Skala ausmachen, trifft. Oben, wo sie am Arme herabhängt, ist sie in einen Wirbel eingeklemmt, welcher vorn im Arm steckt, und vermittelst dessen man der Saite die erste Normaleinrichtung geben kann. Von dem Arme, da wo der Wirbel eingelassen ist, hängt eine hölzerne einen Finger starke hohlausgedrehte Röhre herunter, und in dieser gehet die Darmsaite senkrecht und ganz frey herab, damit sie vor allem Staube gesichert werde. Unten an ihr ist ein bleyernes Gewicht etwa zwey Unzen schwer angebracht, welches sie jederzeit straff hält, und in diesem steckt ein fünftehalb Zoll langer Zeiger von Drath, welcher durch sein Umdrehen das Drehen der Saite anzeigt. An dem Zeiger und der Röhre ist ein Faden, welcher die Umdrehung der Saite rechts oder links bemerkt, und der Zeiger selbst gehet über ein Papier, auf welchem vier Umläufe der gemeinen, oder Archimedischen Spirale, vier Pariser Linien von einander abstehend, gezogen sind. Diese Umläufe, die man sich fast wie Konzentrischen Kreise vorstellen kann, haben jeder neunzig Grad, und nach diesem zählet man die Bewegung, welche der Zeiger nach der einen

oder der andern Seite macht, je nachdem sich die Darmsaite zudrehet oder aufdrehet.

Wenn man daher das Hygrometer vor sich stehen hat, so sind alle Revoluzionen, welche der Zeiger von der Linken zur Rechten macht, Aufdrehungen der Saite, und die von der Rechten zur Linken, Zudrehungen derselben. Erstere Bewegung giebt daher die Deutung auf Feuchtigkeit, und letztere auf Trockenheit der Luft. Damit man aber diese rechts und links geschehene Bewegung erkennen kann, so ist an dem Zeiger unten dicht neben den Gewichten ein Faden angebunden, welcher mit dem andern Ende oben am Arme beym Wirbel fest ist. Dieser Faden legt sich beym Umdrehen des Zeigers um die Röhre, und man kann vermittelst desselben nicht nur sehen, nach welcher Seite der Zeiger, sondern auch wie vielmal er herumgegangen ist. Um aber doch von einem bestimmten Grade in Zählen angefangen, so kann man das Instrument in die Wärme eines Zimmers nahe am Ofen von dreyssig Grad nach Reaumur stellen, und allda der Saite die Freyheit lassen, sich, so weit sie immer kann, zuzudrehen, bis endlich der Zeiger stille stehet, und die Saite sich nicht weiter drehet. Alsdenn stellet man vermittelst des oben angebrachten Wirbels, in welchem die Saite fest eingeklemmt ist, und aus dessen

Spalte herabhängt, den Zeiger auf vierhundert und fünfzig Grad oder auf den Ausgang des letzten Spiralkreises, und überläßt sodann das Werkzeug der Einwirkung der Luft.

Naturgeschichte des Fuchses.

Der Fuchs ist eigentlich, ein vierfüßiges haariges Raubthier mit fünf Zehen, welches eine bellende Stimme, fast wie ein Hund, hat, demselben auch am meisten gleichet, sich aber durch seine lange, dichte, röthliche Haare, und heftigen Geruch von demselben unterscheidet. Er hat auch kürzere Ohren, einen weit längern Schwanz (welcher nach der Jägersprache die Ruthe, Stange, oder Standarte, so wie die Spitze an demselben die Blume genannt wird), längere und zottigere Haare; und die Augen haben eine schrägere Lage, das wesentlichste Unterscheidungszeichen aber ist das wilde Naturell, denn er wird nicht leicht, und nie völlig zahm; er wird krank, so bald er seiner Freyheit beraubt ist, und stirbt, für Verdruß, wenn man ihm zu lange Zwang anthut. Die Fährte der Füchse ist gegen der Hunde ihre leicht zu unterscheiden, denn sie schnüren so gerade, wie der Wolf, weil sie meistentheils traben. Wenn sie aber

sachte schleichen, siehet es fast aus, als wenn ihrer zwey gewesen wären.

Ungeachtet ihres widrigen Geruchs, haben die Füchse doch gleich über der Standarte ein Fleckchen Haare, welche, wenn man sie ausrupfet, einen Geruch, wie blaue Veilchen, von sich duften, daher es auch, die Viole genannt wird.

In Ansehung der Farbe trifft man eine grosse Verschiedenheit unter den Füchsen an. Die rothen sind die gemeinsten. Bey uns in Deutschland hat man vornehmlich zwey Gattungen, nähmlich Brand- oder Braunfüchse, und Birk- oder Rothfüchse. Jene sind auf dem Rücken mehr grau, als roth, haben aber schwarze Bäuche, eine schwarze Spitze an der Ruthe und schwarze Läufe und Ohren, als ob sie versengt wären. Diese sind kleiner, als die Brandfüchse, und haben röthere Haare, besonders auf dem Rücken, weisse Bäuche, und eine weisse Blume.

Der Fuchs hat mit dem Wolfe gleiche Bedürfnisse, und gleiche Neigung zum Raube, ist aber schlauer, und beweiset eine Art von Ueberlegungskraft so wohl in dem Baue seiner Höhle (Fuchsbau genannt) und in der Art, seine Lieblingsspeise, welche im Zahmen und wilden Geflügel besteht, zu erhaschen; als auch besonders

in

in der List, womit er sich den Verfolgungen und Nachstellungen der Hunde und Menschen entziehet.

Ein Beweis von dem Verstande und der List des Fuchses ist die Geschichte, welche dem Doct. Gahrlieb mit seinem zahmen Fuchse begegnet ist. Gahrlieb ließ denselben alle Abende an die Kette legen; und dieser ertrug sein Schicksal mit einer mehr als thierischen Großmuth. Er merkte bei einigen angestellten Versuchen; daß sich sein Halsband über den Kopf streifen ließ. Er bediente sich einer so schönen Gelegenheit zur Nachtzeit, und richtete unter den Hühnern und Gänsen der Nachbarn eine seiner Raubbegierde gemäßige Niederlage an. Er kehrte jedesmal vor Anbruch des Tages nach Hause zurück, streichte sein Halsband wieder über den Kopf, und reinigte sich dadurch von allem Verdachte der Ausschweifungen. Bey den heftigsten Klagen der Nachbarn schien die Unschuld des Fuchses desto bewährter, weil die Hühner und Gänse des Gahrliebs eine ungestörte Ruhe genossen. Endlich aber wurde der Räuber von einem auflauernden Nachbar ertappt. Der Herr Doktor mußte den Schaden ersetzen, und der Thäter wurde zur Anotomie verdammt.

Die Krähen werden von den Füchsen auf folgende listige Art gefangen. Ein gewisser

Mann,

Mann, sagt Pontoppidan in seiner Naturgeschichte von Norwegen, verwunderte sich, als er sahe, daß der Fuchs bey einem Fischerhause herum gieng, und eine Menge Dorschköpfe ordentlich reihenweise vor sich legte. Dem Zuschaner schien dieses Verfahren unbegreiflich. Er nahm aber bald wahr, als der Fuchs sich versteckt hatte, daß eine Krähe kam, ein Stück davon zu hohlen, und sogleich dem listigen Fuchs zur Beute wurde.

In die vor den Fuchsbau gestellten Fallen gehet er nicht leicht hinein, sondern erträgt lieber vierzehn Tage lang Hunger in seiner Höhle, und arbeitet mit seinen Klauen an einem neuen Ausgange. Wenn er hingegen in Fuchseisen mit einem Fuße fest hängt, beißt er diesen oft selbst ab, um sein Leben zu retten. Wenn etwa ein Kaninchen, welches mit ihnen zugleich eingesperrt ist, sich in eine Falle gefangen hat, urtheilt so gleich der Fuchs, die Maschine habe ihre Wirkung gethan, und geht hernach ohne Bedenken über die Falle.

Die Füchse haben die Eigenschaft, daß sie den Harn in ihren Schwanz lassen, und die Hunde und andere Thiere, welche sie verfolgen, damit bespritzen, und solche durch den unausstehlichen Gestank des Harns von sich abhalten.

Wenn der Fuchs von Flöhen geplaget wird und dieselben gern los seyn will, nimmt er einen Büschel Moß, Heu, oder etwas dergleichen in die Schnautze, gehet alsdann rücklings, doch sehr langsam und allmählich immer tiefer, in das Wasser, damit seine Flöhe Zeit behalten, sich nach und nach an die trockenen Stellen des Halses und Kopfes zu begeben, den er endlich noch allein über dem Wasser behält. Zuletzt versammelt er alle seine Feinde in gedachten Büschel Moß. Wenn sie dahinein sich verkrochen haben, läßt er sie mit dem Büschel alle zugleich auf einmal in das Wasser fallen, und gehet sodann, gereiniget und frey von seiner Plage, wieder auf das Land.

Die Zeit, wenn die Füchse sich begatten (ranzen, oder rollen) ist der Monath Februarius. Die Füchsinn gehet sodann zehen Wochen dick, und wirft mehrentheils vier bis sechs blinde Junge, gleich einer Hündinn.

Die Füchse werfen im Sommer das alte Haar ab, und ihr Balg erneuert sich, daher werden die Bälze der im Sommer gefangenen Füchse wenig geachtet.

Ein sympathetisches Mittel, die Hühner vor den Füchsen sicher zu stellen, soll darin bestehen, daß man in das Saufen der Hühner Stockfisch einweicht, oder das Wasser, worin

der Stockfisch gewässert worden, denselben zum täglichen Genusse vorsetzt. Ungeachtet der Fuchs wohl selbst den Stockfisch fressen würde, soll er doch den Hühnern, welche vorerwähntes Wasser getrunken, niemahls nachstellen.

Die Füchse werden am gewöhnlichsten, wie die Wölfe in Gruben, auch mit Netzen, Fallen, und besondern Eisen, welche man Fuchseisen nennt, gefangen, oder mit Hunden aus ihren Bauen gehetzt und erschlagen, oder geludert und erschossen, oder auf eben die Art, wie die Hasen, gejagt. Die gewöhnlichste, angenehmste und sicherste Art der Fuchsjagt ist diese, wenn man gleich Anfangs den Bau verrammelt, die Schützen schußgerecht stellet, und hierauf die Spürhunde nachgeschicket. So bald diese den Fuchs auf der Spur haben, eilt er nach seinem Baue, wo ihn wieder sein Vermuthen der erste Schuß erwartet, verfehlt man ihn, so nimmt er auf der schnellesten Flucht einen grossen Umweg, und sucht hierauf wieder in seinen Bau zu kommen, wo man zum zweitenmale nach ihm schießt. Wenn er nun also den Eingang versperrt findet, entschließt er sich, seine Rettung in der Ferne zu suchen, und nimmt gerade vorwärts die Flucht, in der Absicht, nie wieder zurück zu kommen. Alsdann ist es Zeit, wenn

man

man ihn verfolgen will, die Windspiele auf ihn los zu lassen.

Eine andere Art des Fanges läßt sich durch Behülfe eines scharfen Dachshundes mit Nutzen, und noch kürzer folgender Maßen bewerkstelligen. Man beleget die gangbaren Röhren in der Stille mit kleinen viereckigen Decknetzen. Diese sind im Quadrat etwa drey Ellen von festen, doch ganz dünnen Bindfaden, spiegelicht gestrickt. An jeder Ecke des Netzes ist eine kleine Bleykugel befestiget. Wenn nun der Hund den Fuchs stark treibt, so fährt derselbe schnell zur Röhre heraus; das nicht befestigte Netz giebt überall nach, und die kleinen Kugeln umschlagen sich, wobey die Läufe in dem Netze verwirrt werden.

Das Graben der Füchse gehet nur alsdann von Statten, wenn die Baue nicht in Felsen, oder allzu groß und tief sind. Man läßt einen, oder zwey gute Hunde hinein. Wenn diese laut werden, schlägt man oben mit einer Hacke darb auf den Boden. Denn wenn sich der Fuchs etwa in einen Kessel gesetzt hätte, und nicht in einer Röhre zum Ende weichen wollte, wird sich derselbe durch das Schüttern so weit machen, als er kann. Man muß sich aber auf den Boden mit den Ohren legen, damit man den Laut der Hunde recht hören könne, und alsdann nicht zu weit vor den Hunden nieder graben.

Man

Man pflegt auch eine Schießhütte auf die Füchse zu machen, und die Füchse so, wie die Wölfe, vermittelst eines Luders herbey zu locken, wobey man auf dem Finger den Laut einer gefangenen Hasen nachahmt, wodurch der Fuchs angelockt wird.

Der Fang der Füchse mit Krähenaugen, kann man nicht eher vornehmen, als wenn es friert. Man schneidet nähmlich Fleisch in dünne Scheiben, streuet pulverisirte Krähenaugen darauf, wickelt das Fleisch in Kügelchen zusammen, doch so, daß nichts von dem Pulver auswendig daran komme. Alsdann legt man die Kügelchen hinaus, damit sie zusammen frieren. Hierauf bestreicht man sie mit zerlassenem Gänsefette oder Butter, und legt auf zwey oder drey Plätzen sechs bis neun Stücke von diesen Kügelchen. Dieser Fang ist am besten, wenn Schnee liegt, damit wenn der Fuchs zu wenig von dem Gifte bekommen hätte, und noch weit gienge, man ihm nachspühren könne.

Von den Maschinen oder Fallen, womit die Füchse in der größten Kälte des Nachts gefangen werden, und welche man Fuchseisen nennt, giebt es zweyerley Gattungen. Die erste ist das gemeine Stangeisen, welches eine Arbeit der Schlösser oder Zeugschmiede ist, und gemeiniglich für drey bis vierthalb Thaler gekauft wird. Dieses ist nunmehr fast allenthalben bekannt.

kannt. Es besteht aus zwey starken, vor zusammen vermietheten, eisernen Bügeln, welche hinten an eine starke krumme Feder geschraubet sind. Zwischen dieser Feder und den Bügeln wird von hinten das Schloß mit den Dekeln und Abzügen, vorn aber die Zugröhre angeschraubet, und alles rein und blank gehalten. Wenn nun der Fuchs auf einem gewissen Platz gekirret ist; so schmiert man das Eisen mit einer probirten Witterung, und bindet an die Abzüge durch die Röhre an einen haarenen Faden den Abbiß. Alsdann werden beyde Bügel mit den Kinnen von einander gedrückt, die Abzugdeckel über einander gelegt, und zum Stellen bereitet, zuletzt aber allenthalben dünn mit Erde oder Laub bestreuet, sobald nun der Fuchs den Abbiß anrührt, schlagen beide Flügeln zusammen, und er fängt sich gemeiniglich um den Hals; listige Füchse aber langen lieber mit den Klauen nach dem Abbiß, und fangen sich daran, beissen sich aber bald los, laufen auf drey Beinen davon, und heilen sich wieder los.

Das wahre Geheimniß bey diesem Geschäfte bestehet in der Witterung. Diese besteht in einem gebratenen Heringe, oder einer am Feuer gewärmten; und mit Honig beschmirten Krahe, oder auch in frischen Weißfischen. Diese Witterung schleppt man in einiger Entfernung

von

vor dem Eisen, bis zu demselben; hierbey aber muß man die Schuhe mit Pferde- oder Kuhmist schmieren, damit dem Fuchse die Witterung des Menschen benommen werde. An dem Orte, wo man anfängt, zu schleppen, wirft man bey jedem andern oder dritten Schritte ein Stückchen von der Witterung; dreyßig Schritte davon, wird jeden zehnten Schritt ein Stück geworfen, u. s. w.; wobey man nur dieses zu merken hat, daß, wenn man dem Eisen näher kommt, die Bissen desto dichter geworfen werden müssen. Der Bissen, er möge Fisch, Fleisch, oder gebratenes Brod seyn, muß nur die Größe einer wälschen Nuß haben. Man bindet ihn an einen Faden, und er geht einen Querfinger aus der Röhre, der Faden wird in den Hacken an das Schloß gebunden.

Einige mengen auch unter die Witterungen Tamenknospen, Violen-Wurzel, die Geburtsgeilen oder Eyerstöcke von einer Füchsinn, und etwas von ihrem Fette, lassen alles zusammen kochen, und decken den Topf fest zu.

Ei-

Eine vortreffliche englische Pferdkugel.

Man nimmt ein Pfund Feigen, vier Loth Zuckerkand, fünf Loth Fenchel, fünf Loth Anises, fünf Loth Tormentill, ein halb Loth Safran, vier Loth Schwefelblumen, vier Loth Bockshornsaamen, vier Loth Süßholz, vier Loth Alantwurzel. Die Feigen schneidet man klein, und die übrigen Spezies macht man zu einem feinen Pulver. Alsdann nimmt man Jsop- und Huflattichwasser, und weissen Wein, von jedem ein Seitel, Süßholzsaft, Zucker, Syrup und Honig, von jedem vier Loth, und läßt solches zusammen in einem Pfännchen über dem Feuer zergehen. Alsdann nimmt man das obige Pulver, nebst der letzten Brühe und zwey Loth Aniesöl, schüttet es zusammen in ein] Mörser, und macht es durch anhaltendes Stossen mit Mehl zu einem Teig; diesen thut man in ein neues glasurtes Geschier, und gießt ein Viertelpfund Baumöl darüber, damit es vor dem Schimmel verwahret werde. Der Gebrauch ist folgender: Man nimmt von dieser Masse eines Hühnereyes groß, und giebt solches dem Pferde Morgens, ehe man auf die Jagd reitet, ein. Man nimmt nämlich mit der einen Hand die Zunge des Pfer-

des, und mit der andern schiebt man ihm die Kugel den Hals hinunter. Wenn es dieselbe etlichemal genommen hat, wird es solche aus der Hand fressen. Wenn das Pferd auf der Jagd stark angegriffen wird, kann man ihm nach der Erhitzung wieder ein Kugel geben, und so kann man mit zwey oder drey Kugeln ein Pferd den ganzen Tag ohne Futter und Saufen auf der Jagd erhalten. Die Kugeln sind auch auf Reisen sehr nützlich zu gebrauchen und vertreten fast die Stelle einer Universalmedizin. Wenn nämlich ein Pferd unpaß wird, und die Lust zum Fressen verlieret, nimmt man zwey solcher Kugeln, zerreibt sie in ein Seitel warmen Wein, thut zwey Loth Theriak, drey Quent gestossene Gewürznägelein und eine gestossene Muskatennuß dazu, schüttet es den Pferd ein, führet es ein wenig herum, und deckt es hernach im Stalle wohl zu.

Mittel, das einem Pferde das Galoppiren nicht schade.

Man vermischt ein halb Pfund Baumöl mit einem Löffel voll zerstossenen Schwefel, und giebt es dem Pferde ein. Es kann hierauf den ganzen Tag in starkem Galopp laufen, ohne daß man ein Beispiel weis, daß dieses Mittel schaden gethan hätte.

Naturgeschichte der Gemse.

Die Gemse, wilde Feld-Felsen-und Steingeiße, oder Steinziege ist eine Art kleiner und wilder Felsenziege, welche fast eben so gestaltet, und nicht viel größer als ein gemeiner Ziegenbock ist, von welchem sie sich nur vorzüglich durch den Mangel des Bartes, durch die höhern Beine, und durch die Gestalt der Hörner unterscheidet. Ueberhaupt sind die Haare der Gemsen fahlbraun, oder röthlich, glänzend, und gegen den Winter mit grauen Haaren untermengt. Nur höchst selten findet man sie ganz weiß, oder schwarz und weiß gefleckt. Sie haben längere Beine, aber kürzere Haare, als die gemeinen Ziegen. Am Bauche sind sie am längsten, auf dem Rücken kürzer, und, wie bey dem Bieber, mit einem ganz kurzen Futterhaar untermengt. Die Länge des Schwanzes beträgt drey, und der Ohren fünf Zoll. Letztere sind inwendig mit weissen Haaren eingefaßt, und von den Ohren bis zu der Nase steigt ein gleichfarbiger Streif herab. Sie haben rothe große und scharf sehende Augen, aber nur kleine verborgene Augenlieder. Die obere Lippe scheint hasenschartig. Die Hörner sind sechs bis zehn Zoll lang, stehen empor und neigen sich in dem größten Theile ihrer Länge von unten auf ein

wenig nach außen, und mit ihrem Untertheile sogar auch nach vorn; die Spitzen sind wie Hacken nach hinten und niederwärts gekrümmt. Der Untertheil dieser Hörner ist beynahe rund; übrigens sind sie an den Seiten platt, inwendig dicht, und nur an der Wurzel hohl. Sie haben eine braune oder schwarze Farbe mit kleinen länglichen Streifen. Die Füße sind von unten her unausgefüllt. Die ganze Klaue läuft spitzig zu, und berührt nicht die Erde. Ihre Brunftzeit fällt in den December. Sie tragen einige zwanzig Wochen, und werfen gemeiniglich zwey Junge.

Man findet die Gemse vornehmlich in Savoyen, in der Schweiz, Steyermark und Tyrol. Es giebt daselbst zweyerley Gattungen, wovon die eine klein und röthlich ist, und die höchsten und unersteiglichsten Felsen bewohnt, daher sie das Graththier genannt wird; die andern aber viel größer und dunkelbraun ist, an dem Fuße der Berge, und in den darzwischen liegenden Wäldern ihre Nahrung sucht, und daher das Waldthier heißt. Die Graththiere springen oft von einem Felsen, dessen Höhe zwanzig bis dreyßig Fuß beträgt, herab. Das Vorgeben einiger Schriftsteller, daß sie sich mit den Hörnern anhalten, wenn sie auf den Felsen klettern, ist ungegründet. Sie haben ein sehr scharfes

Gesicht, und einen so feinen Geruch, daß sie einen Menschen auf eine halbe Meile wittern. Sie scheuen die Wärme dermassen, daß sie den Sommer über sich nur in den Grotten der Felsen, oder auf denjenigen Gegenden hoher Gebirge aufhalten, die mit Schnee und Eis bedeckt sind. Ihre Nahrung besteht vorzüglich in zarten Knospen, Pflanzen und im Winter in Tannenadeln.

Die Gemsenjagd ist eine der beschwerlichsten, und von ganz besonderer Art. Der Gemsenjäger muß oft von einer Felsenspitze über die andern hinüber springen, und Schuheisen anlegen, vermittelst welcher er klettern kann. Oft stürzt er in ungeheure Tiefen hinunter, daß man ihn nie wieder findet. Sehen die Gemsen, daß sie nicht weiter vor sich kommen können, hinter sich aber ihren Feind haben: so drängen sie sich voll Verzweiflung und im schnellen Sprunge zwischen dem auf einem schmalen Steige befindlichen Jäger und dem Felsen hin, und stürzen diesen in den Abgrund. In diesem gefährlichen Zustande legt sich der Jäger entweder der Länge nach zu Boden, damit die Gemsen über ihn weg springen können, oder er stehet aufrecht so nahe an der Wand, als möglich, damit das Thier an der gefährlichen Seite neben ihm vorbey springe. Manchmal versteigt

sich der Jäger so weit, daß er weder vor- noch hinter sich weiter kommen kann, und sein Leben durch einen gewagten Sprung zu retten genöthigt ist. In dieser äußersten Gefahr wirft er sein Geschütz von sich, ziehet die schlüpfrig gewordenen Schuhe aus, schneidet sich mit einem Messer in die Fersen, oder in den Ballen des Fußes, damit das hervordringende Blut an dem felsigen Vorfuß statt eines Leimes diene, welcher den Fuß an den Felsen fest anhält. So setzt er mannhaft an, und wagt den Sprung.

Sind die Gemsen noch jung, daß sie ihren in der Flucht begriffenen Aeltern nicht folgen können, so fängt sie der Jäger lebendig; können aber die Jungen schon zu schnell laufen, so fängt er dieselben vermittelst folgender List. Wenn er die saugende Mutter erschossen hat, legt er sich auf die Erde nieder, und stellt die todte Gemsziege (Gemsthier) auf ihre vier Füße, als ob sie lebendig wäre, und lockt auf solche Art die Jungen herbey, welche er erhascht und mit sich wegführet. Bringt er sie lebendig nach Hause, so ernährt er sie mit Ziegenmilch, und macht sie so zahm, daß sie mit den Ziegen auf den Alpen weiden, und ungezwungen wieder zurück kommen.

In Kamtschatka bedienen sich die Vielfraße eines sehr sonderbaren Mittels, die Gemsen

zu tödten. Sie klettern auf einen Baum, und nehmen ein wenig von dem Moße mit, welches die Gemsen am liebsten fressen. Wenn eine Gemse bey dem Baume vorbey geht, läßt der Vielfraß sein Moß fallen, hält sich nun die Gemse dabey auf, es zu fressen, so springt ihr der Vielfraß auf den Rücken, klammert sich fest zwischen die Hörner ein, reißt ihr die Augen aus, und verursacht ihr so heftigen Schmerzen, daß dieses unglückliche Thier den Kopf so lange wider die Bäume stößt, bis es ohne Leben niederfällt.

Das Fleisch der insonderheit jungen Gemsen ist ein gutes Wildbrett, die Käulen oder Schlegel werden, wie die von Hirschen und Rehen, gebraten oder gebeitzt.

Die Gemsenhäute oder Gemsenfelle sind stark, dauerhaft, und nach der Zubereitung so weich, als Sammet, und werden zu allerhand Sachen, als; Schuhen, Strümpfen, Handschuhen, Beinkleidern u. a. m. gebraucht.

Die Gemsenhörner gebraucht man zu Griffen und Spazierstöcken, und die Fahnenschmiede bedienen sich derselben zum Aderlassen bey Pferden.

In der Arzneykunst braucht man von den Gemsen vornehmlich die Galle als ein gutes Mittel wider dunkle und blöde Augen; das Unschlitt, in Milch zerlassen und warm getrunken,

wi-

wider die Lungen- und Schwindsucht; die Leber wider den Durchfall; den gebrannten Koth, mit Honig und Essig vermischt, bey dem Ausfallen der Haare; das Blut mit Meerpalmen, um die Haare zu vertreiben; auch bedient man sich des letztern, wenn man es frisch aus der Wunde des getödteten Thiers sauget, wider den Schwindel.

Man findet in dem Magen der Gemsen zuweilen länglich runde Kugeln, und der Größe einer wälschen Nuß, auch wohl zuweilen einer Faust groß. Aeußerlich sehen dieselben meistentheils aschgrau, braun, gelbbraun, oder blaßgrünlich aus. Sie bestehen inwendig aus Fasern von Wurzeln, Kräutern und Stängeln, welche äußerlich mit einer weichen lederartigen, holzichten, oder steinichten Schale umgeben sind, einen nicht unangenehmen Geruch, und etwas bittern Geschmack haben. Diese Kugeln, welche Gemsenkugeln oder Gemsenbälle genannt werden, bleiben so lange sie im Thiere sind, weich, nachher aber werden sie ziemlich hart. Bey dem Einkaufe derselben hat man sich vor Betrug wohl zu versehen, weil man sie von Kuhmist und verschiedenen faserigen Kräutern nachmachet. In der Medicin gebrauchte man die Gemsenkugeln unter dem Nahmen Deutscher oder Europäischer Bezoar, als ein schweißtreibendes und dem Gif-

te widerstehendes Mittel. Sie haben aber bei weitem nicht die Wirkung eines wahren Bezoars.

Siegellack zu machen.

Die vorzüglichsten Komposizionen zum besten rothen Siegellack sind folgende:

Man nehme fein pulverisirtes Schelllack, oder in dessen Ermangelung Baumlack zwey Theile, weisses Harz und Zinnober ebenfalls pulverisirt, von jedem einen Theil (man kann auch weniger Zinnober nehmen) mische alles gut untereinander, und schmelze es über einem gelinden Kohlenfeuer, nicht länger als nöthig ist, diese Materien mit einander zu verbinden.

Statt des Harzes kann man besser venezianischen Terpentin nehmen; den man zuvor so lange mit Wasser gekocht hat, bis er, wenn er kalt geworden, hart ist, und nicht mehr an den Fingern klebt.

Wei-

Weiches Siegellack.

Dieses weiche Siegellack wird in hölzerne oder elfenbeinerne Kapseln gedrückt, die man an Diplomen, Patente und andre dergleichen schriftliche Instrumente anzuhängen pflegt.

Man nimmt ein Pfund gelbes Wachs, drey Unzen Terpentin, und eine Unze Baumöl, setzt alles in einem schicklichen Gefässe übers Feuer, und läßt es einige Zeit kochen, bis das Siegellack geschickt ist, in Rollen oder Kuchen geformt zu werden. Während dem die Masse noch kocht, mischet man eine Unze Zinnober, destillirten Grünspan oder Smalte darunter, je nachdem man ihm eine rothe, grüne oder blaue Farbe zu geben gedenket. Man kann auch von diesen färbenden Ingredienzien mehr nehmen, wenn eine sehr hohe Farbe verlangt wird.

Marmorirtes Papier zu machen.

Es giebt verschiedene Arten marmorirtes Papier, unter denen jedoch der vornehmste Unterschied in der Form liegt, nach welcher die Farben auf den Grund aufgetragen werden, indem einige wirbelförmig und im Kreise herumgehen, andere in wetterförmigen, abgebrochenen Streifen sich der Länge nach ziehen, andere

aber

aber bloß als Flecke liegen, die entweder von runder oder ovaler Figur sind. Das Verfahren bey jeder Art ist inzwischen immer das nämliche, indem man nämlich das Papier in eine Auflösung von Gummitragant taucht, über welche die Farben, welche mit Ochsengalle und Weingeist angemacht worden sind, vorher verbreitet werden.

Der besonders nöthige Apparat zu dieser Absicht ist ein Gefäß, welches das Gummitragant und die Farbe enthält, ein Kamm und ein Löffel, um sich nach der Figur zu ordnen, die man sich erwählet hat, und ein Glättstein, um das Papier zu glätten. Das Gefäß darf bloß von Holz seyn, etwas grösser als die Blätter des Papiers, welches marmorirt werden soll. Die Seiten dürfen nur ungefähr zwey Zoll über dem Boden erhaben seyn, damit man nicht zu viel Tragantwasser nöthig habe. Der Kamm kann auch von Holz seyn, ungefähr fünf Zoll lang; er muß aber messingene Zähne haben, welche ungefähr zwey Zoll lang und einen Viertelzoll von einander entfernt sind. Der Glättstein ist von Jaspis oder Achat, oder in dessen Ermangelung von Marmor oder Glas, das man vorher recht gut polirt hat.

Die Auflösung des Tragants geschieht, daß man eine hinreichende Menge desselben, das vollkommen weiß und von aller Unreinigkeit be-

freyt

freyt seyn muß, in reines Wasser thut, und es zwey bis drey Tage darin liegen läßt, indem man es bisweilen umrühret, damit sich alles gleichförmig mit dem Wasser vermische. Die Konsistenz dieser Auflösung muß beynahe so stark seyn als das Gummiwasser, dessen man sich zur Miniaturmalerey bedient. Man drückt sie alsdann durch ein leinenes Tuch, und gießt sie hierauf in das Gefäß, wo sie fertig ist, die Farben anzunehmen.

Die Farben, deren man sich zum Roth bedient, sind Karmin, Lack, Zinnober und Mennige; allein beyde letztere Pigmente sind zu hart und zu glänzend, und müssen daher mit einem rothen Lack vermischt werden.

Zum Blau bedient man sich des Berlinerblau.

Zum Gelb nimmt man gelben Ocher.

Zum Grün Grünspan und eine Vermischung von Gelb und Berlinerblau in verschiedenen Verhältnissen u. s. f.

Diese verschiedene Farben müssen mit Weingeist abgerieben werden, bis sie die gehörige Feinheit erlangt haben, wo sodann, wenn man sich ihrer bedienen will, etwas Fischgalle, oder in deren Ermangelung, Rindsgalle dazu gesetzt wird, indem man sie nochmals damit abreibt. Das Verhältniß der Galle muß durch Versuche

ge-

gefunden werden, denn es muß deren genau so viel seyn, als hinreichend ist, die Stellen der Farben, nachdem sie auf das Gummiwasser aufgetragen worden, mit einander zu verbinden, ohne sich mit einander zu vermischen, und unter einander zu laufen.

Wenn nun solchergestalt alles gehörig zubereitet worden, so muß das Gummiwasser in das Gefäß gegossen, und die Farben, die sich in besondern Gefässen befinden, und jede einen eigenen Pinsel hat, auf die Oberfläche des Gummiwassers vermittelst der Bewegung des Pinsels, welcher die Farbe enthält, verbreitet werden. Dieß geschieht mit allen den verschiedenen Arten von Farben, die man nöthig hat, um die ganze Oberfläche zu bedecken.

Wenn das Marmoriren anstellen von einfacher Form geschehen soll, so ist weiter nichts mehr nöthig, als, wo Wirbel- und Schneckenfiguren verlangt werden, vermittelst einer Gänsefeder auf die Stellen zu tauchen, und sie so herumzuführen, bis die verlangte Wirkung erfolgt ist.

Die wellenförmigen Absetzungen der Länge nach, geschehen vermittelst des oben gemeldten Kammes, welcher durch die Farbe von einem Ende des Gefässes bis zum andern geführet wird. Verlangt man aber, daß sie auf beyde

Seiten gehen sollen, so muß der Kamm nochmals zurückgeführet werden. Wenn Wirbel- und Schneckenfiguren damit verbunden werden sollen, so verfährt man eben so, wie bereits gesagt worden.

Das Papier, welches marmorirt werden soll, muß zu Annehmung der Farben gehörig vorbereitet worden seyn. Man tauchet die Bogen nämlich vorher in Wasser ein, legt sie auf einander, und beschweret sie mit einem Gewichte. Wenn nun alles solchergestalt vorbereitet worden ist, so wird das Papier an beyden Seiten gehalten, und so sanft und eben als nur möglich ist, auf das mit Farben gemischte Tragantwasser gelegt, und gelinde mit der Hand gedrückt, damit es überall auf dem Wasser gleich aufliege. Hierauf wird es mit eben der Sorgfalt aufgehoben, und queer über eine aufgespannte Schnur zum Abtrocknen aufgehangen.

Nach geschehener Trocknung ist weiter nichts mehr nöthig, als dem Papiere die gehörige Politur zn geben. Man reibt es mit etwas Seife, und sodann mit dem Glaspolirer, dergleichen man sich zum Glätten der Leinwand bedient, und zuletzt giebt man ihm die Politur mit dem Agath oder dem Glase.

Dem Kupfer seine verlorne Farbe wieder zu geben.

Wenn das Kupfer durchs Feuer seine rothe Farbe verloren hat, und unscheinbar geworden ist, so kann man sie ihm dadurch wieder geben, wenn man es glühet, und in einer Lauge (Beitze) von durchgesiebter Holzasche ablöscht, zu welcher man statt des Wassers Urin nimmt. Man kocht sie, rühret sie ein wenig auf, und löscht das glühende Kupfer darin ab. Diese Arbeit nennt man das Kupferbeitzen. Statt erwähnter Lauge kann man auch Salzwasser nehmen.

Tomback zu löthen.

Hiezu dienen das Messing- Schlag- Schnell- und Weichloth, auch kann man Gold- und Silberschlagloth dazu gebrauchen.

Wider den Bienen- Wespen ꝛc. Stich.

Zuerst muß man den Stachel herausnehmen, dann Honig auf die Wunde streichen, und es wiederholen, so oft er trocken geworden ist,

oder kühle Erde aufdrücken, oder Theriak mit Weinessig darauf legen, oder sie mit warmen Urin, oder mit Wasser und gestossener Petersilie reiben, oder Ohrenschmalz darauf reiben. Wider Wespenstiche insonderheit ist kein zuverlässigeres Mittel, als Salmiakgeist darauf gerieben.

Wenn von vielem Tabackrauchen die Zunge heiß wird, und aufschwillt.

So läßt man Salpeter in Wasser zergehen, und hält solches im Munde, wovon die Zunge gleich wieder abgekühlet wird.

Pflaster gegen Warzen und Hühneraugen.

Man löset eine Unze Galbangummi in Essig auf, und dampfet die Auflösung bis zur gehörigen Dicke ab, dann thut man eine halbe Unze Schiffpech oder Theer, und zwey Drachmen einfaches Diachelpflaster (Empl. diachilon simplex) und zuletzt einen Skrupel fein pulverisirten Grünspan, und eben so viel pulverisirten Salmiak dazu, und macht ein Pflaster daraus.

Die Warzen werden vorher tüchtig mit nasser Seife gerieben, und abgetrocknet, ehe man das Pflaster auflegt. Bei den Hühneraugen nimmt man vorher ein laues Fußbad, trocknet sie dann ab, und legt alle zwölf Stunden das Plaster auf: in drey bis vier Tagen kann man das Hühnerauge mit den Fingernägeln bis auf die Wurzel ausziehen.

Ein Fliegenmagazin für die Laubfrösche im Winter anzulegen.

Man fängt im Monat August weibliche Fliegen, die sich von dem männlichen leicht unterscheiden lassen, indem sie grösser als die männlichen sind, und einen dickeren weißlichen Hinterleib haben, der voll Eyer ist. Man nimmt dann eine Anzahl gemeiner kleiner Arzneygläser, thut in jedes ungefähr ein Dutzend von den gefangenen Fliegen, und verbindet das Glas mit einem häufig durchstochenen Papier. (Wenn man der Fliegen zu viel in ein Glas thut, so sterben sie in ein paar Minuten). Man läßt sie in dem Glase so lange, bis sie ihre Eyer gelegt haben, welches in kurzer Zeit geschieht, und welche sie haufenweis an das Glas anhangen. Dann hebt man die Gläser an einem kühlen Orte auf. Wenn nun die einen Mangel

an Fliegen leiden, so nimmt man ein weißes Zuckerglas, so groß als man es bekommen kann, streuet in dasselbe ein paar Querfinger hoch reine etwas feuchte Erde, zerschlägt ein Glas, worin die Fliegeneyer sich befinden, legt die Stücken Glas auf die Erde, und ein Stückchen frisches Fleisch dazu, verbindet das Zuckerglas mit einem durchlöcherten Papier, und stellt es in eine warme Stube: so werden die Maden in den Eyern noch denselben Tag, längstens in ein paar Tagen lebendig, kriechen auf das Fleisch, und füttern sich davon. Man giebt ihnen von Zeit zu Zeit ein frisches Stückchen Fleisch, und sorget dafür, daß die Erde nicht trocken werde. Endlich werden die Maden, indem sie unter die Erde kriechen, unsichtbar.

Man bedient sich dieser Zwischenzeit, die inneren Seiten des Glases wieder rein zu machen, und wartet alsdann die Zeit ihrer Verwandlung ab, worauf die Fliegen aus der Erde hervorkommen, welche man mit eingestreutem Zucker füttert. Dieser ganze Prozeß dauert keinen ganzen Monat.

Will man aus dem Glase einige davon zur Nahrung für die Laubfrösche fangen, so macht man ein etwas geraumes Loch in das Papier, womit das Glas zugebunden ist, steckt in dasselbe ein mit Honig beschmiertes Hölzchen, und

ziehet die daran klebenden Fliegen mit heraus. Wenn die Fliegen nach und nach zu Ende gehen, zerschlägt man ein anderes Eyer enthaltendes Gläschen, legt solches auf die Erde im Zuckerglase, und verfährt wie zuvor. Es ist nicht nöthig, daß die erste Fliegenzucht gleich auf die andere folge, die Laubfrösche können vier Wochen und noch länger das Fasten halten: die Fliegen hingegen halten es nicht länger aus, wenn ihrer zu viel in einem eingeschlossenem Raume beisammen sind.

Naturgeschichte des Gimpels.

Der Gimpel, ist eine Benennung von einer Art Dickschnäbler oder Finken, welche sonst auch Dompfaffen genannt werden. Er heißt auch **Blutfink**, **Goldfink**, **Laubfink**, **Lohfink**, **Lüch**, **Rothfink**, **Rothschlägel**, **Rothvogel**, **Schniegel**. Es ist ein kleiner Vogel, welcher auch wegen seines einthönigen Gequitsches Quietsch- oder Quetschfink heißt. Dieser Vogel soll sich besonders zur Erlernung der vorgepfiffenen Lieder sehr gut schicken. Der Kopf und Schwanz sind kohlschwarz, und die Brust, bis an die Augen hinauf, hoch ziegelroth; bey dem Anfange des Halses aber zeigt sich eine feine blaue Farbe, welche den Rücken

und etwas von den Fliegeln einnimmt. Das Weibchen hat weder die rothen noch blauen Federn, und am Rücken ist es aschgrau.

Der Größe nach giebt es drey Gattungen. Die erste Gattung ist die schönste, und giebt an Körper der Weindrossel nicht viel nach. Die zweyte Gattung kommt ungefähr einem Aemmerling gleich. Diese nennt man Hellschreyer, und sind die gemeinsten, denn sie brüten fast an allen Orten, dahingegen die grossen sich nur in kaltem Winter sehen lassen. Die dritte Gattung ist die kleinste in der Grösse eines Haussperlings, und gehört unter die Strichvögel. Alle zusammen aber haben schwarze Füße, und sehen breitbrüstig aus; suchen ihre Nahrung an Eberäschen, Kurzbeeren, Hagebutten, Wachholderbeeren, u. dgl. im Winter aber nähren sie sich von den Trageknospen der Bäume.

Ihre Brut verrichten sie in grossen Wäldern in dicken jungen Schlägen. Man fängt sie mit Leimspindeln, die man auf kleine Bäume steckt, unter, oder in welche man Lockvögel setzt. In den Herbst- und Wintermonaten fallen sie auf den Herd.

An Gelehrigkeit giebt der Gimpel keinem Canarienvogel etwas nach, und läßt sich ungemein zahm gewöhnen, so, daß man Hecken davon anlegen, und Canarienvögel damit begatten

kann. In Ansehung des Behältnisses ist zu bemerken, daß der Käfig so beschaffen seyn muß, daß der Vogel von den Sprossen mit dem Kopfe die Decke nicht erreichen kann, weil er sonst übersichtig wird, und weder zum Singen noch Brüten taugt.

Weil dieser Vogel bey aller Gelehrigkeit sehr einfältig ist, so wird ein einfältiger Mensch im gemeinen Leben ein Gimpel genannt.

Die Haasen von den Kohlgärten abzuhalten.

Man muß die Wurst- oder Fleischspieße (die Stäbe, an welchen dergleichen Speisen zum Räuchern in den Schornstein gehangen werden), unter den Kohl hin und wieder einstecken. Die Witterung hievon verursacht, daß die Haasen sich scheuen, in solchen Kohl hinein zu gehen.

Alles Abgeschabte von Käsen wird nebst dem Wasser, worin diese abgewaschen werden, sorgfältig bis zum Pflanzenstecken aufgehoben. Sobald solches unternommen wird, mischt man unter das Käsewasser so viel Lehm, daß man einen dicklichen Brey erhält, in welchen die Wurzeln der Pflanzen eingetaucht werden. Pflanzen nach dieser Methode vorbereitet, sollen wider

alle Angriffe der Haasen sicher bleiben, auch soll die Erfahrung gelehrt haben, daß kein Haase in einem solchen Krautlande sein Lager gemacht hat.

Rebhühner in eine Gegend zu bannen, wo vorher keine waren.

Man nimmt etliche paar Rebhühner, taucht eine jede ins Wasser, bestreuet sie hierauf mit Asche, steckt ihr den Kopf unter den Flügel, und setzt sie so unter ein Gebüsche. Von diesem Gebüsche entfernen sie sich nicht mehr.

Pergamentleim.

Man nehme ein Pfund Pergamentspäne, die man von den Buchbindern erhält, und koche sie mit sechs Seitel Wasser bis zu einem Seitel ein, giesse alsdann das Flüssige ab, und koche solches weiter bis zur gehörigen Konsistenz ein.

Mundleim.

Man nehme Fischleim und Pergamentleim, von jedem eine Unze, Kandiszucker und Gummitragant, von jedem zwey Drachmen, gieße zwey Unzen Wasser darauf, und koche alles mit einander, bis die Mischung, so wie sie kalt wird, die gehörige Konsistenz eines Leims erhalten hat. Man gebe ihr sodann die Form kleiner Rollen oder schmalen Streifen.

Der Kandis und das Gummitragant müssen zuvor besonders in Wasser aufgelöst, durch eine Leinwand gedrückt, und dann erst unter den Leim gemischt werden.

Wenn dieser Leim mit der Zunge angefeuchtet und auf dem Rande des Papiers, der Seide oder des Leders gerieben wird, so hängen die Theile, welche an einander befestiget werden, so fest zusammen, daß die Sache ehe an einem andern Orte, als hier, zerrissen werden kann.

Glaswerk und Edelsteine zu kütten.

Man reibe Mastix mit Wasser zu einem feinen Pulver ab, bestreiche vermittelst eines Pinsels die beyden Ränder des Glases, die an einander geküttet werden sollen, und lasse diesen

An=

Anstrich trocken werden. Hierauf halte man die Ränder über ein Kohlenfeuer, damit der aufgestrichene Mastix schmelzet, und füge alsdann beyde Seiten akkurat zusammen. Diese Kütte hält sehr gut.

Die Juwelirer bedienen sich dieser Methode, wenn sie Edelsteine, zwischen welche sie eine Folie gelegt haben, zusammenkütten. Man kann diesen Betrug nicht anders gewahr werden, als wenn man den Stein aus seiner Fassung heraus nimmt, und ihn auf dem Seifenrande untersucht.

Englisches Flintglas zu machen.

Das Flintglas hat seinen Namen von Kiesel, welcher im Englischen Flint heißt, und aus welchem Anfangs dieses Glas gemacht wurde. Dergleichen Gläser, wenn sie von einer runden Form sind, haben ein weit schöneres Ansehen und stärkeren Glanz, als alle andere; daher sie vortreffliche Wirkung bey Ferngläsern thun. Man hat dazu verschiedene Kompositionen, es ist aber das Unangenehme dabey, daß oft das Glas mißlingt, ob man gleich keinen Grund davon angeben kann.

Komposizion des vollkommensten Flintglases.

Man nehme hundert und zwanzig Pfund weissen Sand, fünfzig Pfund Mennige, vierzig Pfund den beßten Pottasche, zwanzig Pfund Salpeter und fünf Unzen Braunstein.

Wenn diese Komposizion bey einem sehr starken Feuer geschmolzen wird, und man die gehörige Zeit darauf verwendet, so wird man Glas erhalten, das dem feinsten Flintglase nichts nachgeben, und doch hart und fest seyn wird.

Verlangt man, daß die Komposizion bey geringerer Hitze und geschwinder fließe, so kann man ein oder zwey Pfund Arsenik zusetzen.

Komposizion des Flintglases mit einem grössern Verhältniß von Salzen.

Hundert und zwanzig Pfund weissen Sand, vier und fünfzig Pfund der beßten Pottasche, sechs und dreißig Pfund Mennige, zwölf Pfund Salpeter, sechs Unzen Braunstein.

Diese Komposizion erfodert das nämliche Feuer, wie die vorige, ist aber in ihrer Textur här-

härter, und bricht die Lichtstrahlen weniger. Sie ist indessen eine sehr gute Komposizion, und kommt derjenigen Art näher, wie es gegenwärtig gemacht wird.

Verlangt man, daß sie leicht flüssiger seyn soll, so kann man, wie bey der vorigen Komposizion, Arsenik zusetzen, oder auch die Menge des Sandes vermindern, wodurch das Glas weicher und schwächer werden wird.

Wohlfeilere Komposizion des Flintglases mit Arsenik.

Hundert und zwanzig Pfund weissen Sand, fünf und dreyßig Pfund der beßten Pottasche, vierzig Pfund Mennige, dreyzehn Pfund Salpeter, sechs Pfund Arsenik, vierzehn Unzen Braunstein.

Dieses Glas erfordert eine beträchtliche Zeit, um helle zu werden; auch darf es anfangs, wenn es vermieden werden kann, nicht zu sehr getrieben werden, weil sonst der Arsenik verfliegt, wenn die Hitze zu heftig ist, ehe noch die übrigen Ingredienzien so in Fluß gekommen sind, daß sie ihn halten. Es ist daher sehr wohl gethan, daß man eine beträchtliche Menge schon bearbeitetes Glas damit vermische,

und

und so mit dieser Komposizion, wenn man sich deren bedient, nochmals verarbeitet werde, welches, da es früher, als das neue, mit den Ingredienzien zusammenfließt, den Arsenik bindet und fixirt. Diese Komposizion muß indessen nachher bey einer beträchtlichen Hitze geschmolzen werden, mit der man so lange anhält, bis das milchichte Ansehen des Arseniks, welches oft eine lange Zeit dauert, gänzlich verschwunden ist, wo dann, unerachtet dieses scheinbaren Aufenthalts zur vollkommenen Verglasung, der Arsenik endlich ein sehr helles Glas geben, und zugleich beytragen wird, daß es die übrigen Ingredienzien gleichfalls werden. Dieses Glas ist nicht hart, wie bey den vorigen Komposizionen: allein es hat eine sehr grosse Helle, und man kann es zur Bildung grosser Gefässe anwenden, wenn man ihnen die gehörige Dicke giebt.

Weißen Firniß bey getrockneten und eingelegten Kräutern und Blumen, wie auch zu Bildern und Kupferstichen zu gebrauchen.

Man nimmt zehn Loth Sandrak, vier Loth Mastix, und ein halb Loth Kampfer, zerstößt

die

die Harze zu einem feinen Pulver, und thut sie mit dem zuvor klein gemachten Kampfer in ein Glas mit einem langen Halse. Alsdann werden drey Seitel höchstrektifizirter Weingeist darauf gegossen, oft umgeschüttelt, und in eine mässige Wärme gestellt, worauf man ihn klar werden läßt. Die damit überzogenen Pflanzen werden von keinem Wurme angefressen; überdieß werden dadurch die frischen Farben konservirt, und erstorbene wieder ziemlich lebhaft.

Dieser Firniß springt nicht ab, und man darf ihn vermittelst eines Pinsels nur ganz dünn überziehen.

Weingeistfirniß zu Täfelwerk, Eichenholz, Rohrstühlen und allerley Eisengitterwerk an Treppen u. dgl. in einem Gebäude.

Man schüttet in ein Seitel höchstrektifizirten Weingeist ein halb Pfund Sandarak, zwey Unzen Blatt- oder Schellack, und vier Unzen Geigenharz, alles, jedes vor sich zuvor fein gepulvert. Wenn diese Sachen zergangen sind, thut man sechs Unzen venedischen Terpentin dazu. Sollen die Meublen einen rothen Anstrich

strich bekommen, so nimmt man mehr Gummilack, weniger Sandarak, und setzt etwas Drachenblut dazu.

Da man diesen Firniß auf solche Sachen streicht, die oft mit den Händen angegriffen werden, so muß, ihm eine mehrere Konsistenz zu geben, viel Gummi hinzu kommen. Das Geigenharz, welches hier die Stelle des Mastix vertritt, und wohlfeiler ist, giebt ihm Glanz und Konsistenz; hingegen das Gummilack macht ihn fest und hart. Diese Sachen machen den Firniß dicker, so, daß zwey Anstriche so viel thun, als vier oder fünf andere.

Weingeistfirniß für Violine und andere musikalische Instrumente.

Man läßt ein Seitel höchst rektifizirten Weingeist, vier Unzen Sandarak, zwey Unzen Gummilack in Körnern, zwey Unzen Mastix, und eine Unze Elemiharz bei gelindem Feuer zergehen, und wenn es etlichemal aufgewallet ist, thut man zwey Unzen venedischen Terpentin dazu.

Ein Instrument, welches beständig begriffen wird, muß einen harten Firniß bekommen, daher thut man eine kleine Porzion Gummilack

in

in Körnern dazu, denn eine grössere Quantität würde den Firniß mehlig machen; auch muß nur wenig Terpentin dazu kommen, weil sich dieser unter den Händen erwärmt. Das Elemiharz macht ihn hart, und ersetzt die geringe Quantität des Terpentins.

Den Hühnern das Eyfressen abzugewöhnen.

Man läßt aus einem Ey das Weiße herauslaufen, so, daß der Dotter darin bleibe: zu diesem gießt man statt des Weißen flüßig gemachten Gyps, damit das Ey hart und dick angefüllet werde: wenn man nun ein oder mehr solche Eyer an denjenigen Ort gelegt, wo vorher die guten Eyer ausgeleeret worden, wird die Henne ihre böse Gewohnheit endlich ablegen.

Wilde Kastanien statt Seife zu gebrauchen.

Die geschälten und zerriebenen Kastanien sind sowohl frisch als getrocknet bey leinen- und baumwollenem Zeuge statt Seife, wenigstens mit ziemlicher Ersparung der gemeinen Seife, zu gebrauchen.

Man

Man schälet die Kastanien, und reibet sie auf einem Reibeisen, oder, wenn die Arbeit im Grossen geschehen soll, läßt man sie getrocknet auf der Mühle zu einem feinen Mehle mahlen. Zu einem Maaß Fluß = oder Regenwasser nimmt man das Mehl von nichts mehr als zwey Stück Kastanien, und läßt beides zehn bis zwölf Stunden lang stehen. Das Wasser wird davon weiß und schlaumig. Man gießt es ab, macht es ziemlich heiß, und bedient sich desselben alsdann statt des Seifenwassers zum Waschen. Die Wäsche bekommt dadurch eine weißbläuliche nicht unangenehme Farbe, und keinen übeln Geruch. Sollten sich aber nicht alle Flecken auswaschen lassen; so muß man zu solchen Seife zu Hilfe nehmen.

Man darf indessen nicht glauben, daß dieses Wasser eine so geschwinde und merkliche Wirkung hervorbringe, als die Seife. Allein dieses Weißmachen kostet wenigstens nicht so viel; und wenn man durch wiederholtes Aufgießen alle Bitterkeit aus dem Mehle gezogen hat, kann solches mit Kleien vermischt zu einem Futter für Federvieh dienen.

Bereitungsart der Holländischen Käse.

Mit dem Nachahmen ausländischer Käse gehet es eben so, wie mit dem Brauen fremder Biere. Wenn man auch die beßten Vorschriften auf das pünktlichste befolget, so erhält man doch das nicht, was man verlangt hat, und es findet sich gemeiniglich ein mächtiger Unterschied zwischen nachgemachten und ächten Käsen. Dieser Unterschied hängt wahrscheinlich bloß von der verschiedenen Art der Fütterungskräuter ab, die die Kühe genießen. Man muß daher theils mit mancherley Arten des Futters, theils mit mehreren Vorschriften Versuche anstellen, und daraus abnehmen, welche Art fremder Käse in einer Gegend und bey diesem oder jenem Futter der Kühe am besten gerathe, und sich alsdann an diese Art halten.

Gelbe Lackfarbe.

Man nehme zwey Pfund Franzbeere (Grains d'Hoignon) zerstosse sie gröblich, koche sie eine Stunde lang in zwey Kannen Wasser, und seihe alsdann die gefärbte Brühe durch Flanell. Mit dieser Brühe mache man ein halb Pfund von der breyigten Alaunerde, so wie man sie

zum

zum rothen Lack gemacht hat, an, setze die Mischung auf ein gelindes Kohlenfeuer, und dunste sie so weit ab, daß eine Masse daraus wird, die man mit den Händen knetet, und sie dann in kleine Stückchen schneiden kann; die man auf einem Brette trocknet.

Beinschwarz.

Man füllet einen Tiegel mit Stückchen Elfenbein, welche man zuvor mit etwas Leinöl beschmieren kann, bedeckt ihn, und verklebt die Flugen mit gutem Lehm, damit keine Luft hinein komme. Wenn der Lehm langsam getrocknet ist, setzt man den Tiegel ins Feuer, und läßt ihn eine halbe Stunde lang durchglühen, oder läßt ihn, wenn man sich diese Mühe nicht geben will, in einem Töpferofen einen ganzen Brand aushalten. Nach dem Erkalten reibt man das verkohlte Elfenbein auf einem Reibestein mit Wasser zu einem glatten Teige ab, und setzt diesen vermittelst eines Trichters in kleinen Kegeln zum Trocknen auf.

Frankfurter Schwarz.

Man brennet Weintrestern in einem verschlossenen Tiegel zu Kohlen; und stößt oder

reibt

reibt sie zu einem feinen Pulver ab. Das schwarze Pulver feuchtet man mit ein wenig Wasser an, und schlägt es in ein Fäschen.

Eine Purpurfarbe zur Waschmalerey.

Man nehme eine Unze gemahlenes Kampechnholz, und koche es mit einer Kanne Wasser bis über die Hälfte ein, seihe die Brühe kochendheiß durch Flanell, und setze nachher ungefähr zehn Gran Weinsteinsalz hinzu.

Verlangt man die Farbe mehr roth, so kann man nach Belieben Fernambuck zum Kampechnholz setzen. In diesem Falle darf man nur sehr wenig oder gar kein Weinsteinsalz zu setzen, weil sonst die Tinktur blau wird.

Man bedient sich dieser Tinktur in der Miniaturmalerey als einer Waschfarbe.

Noch ein Mittel gegen die Wanzen.

Man nehme klein gestossene Salbey, mische es mit Essig und Oel, schmiere den Ort, wo sich Wanzen aufhalten, so sterben sie alle mit einander.

Pariserblau.

Man nimmt eine beliebige Menge Blutlauge, so wie man sie zur Verfertigung des Berlinerblau bereitet hat, gießt sie in ein Glas, und tröpfelt so lange Vitriolgeist, Scheidewasser, Salzgeist, oder auch distillirtrn Weinessig (wobey man das Glas immer nur ein wenig rüttelt) hinein, als man bei jedem Tropfen ein Brausen bemerkt. Man löset sodann eine beliebige Menge grünen Vitriol in doppelt so viel (dem Gewicht nach) reinem Wasser auf, filtrirt die Auflösung, und gießt von der Blutlauge nach und nach hinzu. Bei jedesmaligem Zugießen fällt augenblicklich ein sehr schönes, dunkelblaues Pulver nieder. Man wartet mit dem Zugießen, bis die Flüssigkeit wieder hell geworden ist, dann gießt man wieder ein wenig Blutlauge zu, wartet wieder, u. s. f. Sobald man endlich siehet, daß beim Zugießen kein Niederschlag mehr entstehet, so höret man damit auf, gießt alsdann die Flüssigkeit von dem Bodensatze ab, und dagegen reines Wasser darauf. Man wäscht solchergestalt durch mehrmal wiederholt ab- und zugegossenes frisches Wasser den Satz vollkommen aus, und läßt ihn endlich trocknen. Dieses Pariserblau ist weit dunkler und schöner als das Berlinerblau. Es läßt sich auch

als Wasserfarbe gebraucht mit dem Pinsel leichter aufreiben, und ist bei dem Verwaschen nicht so grießlich, wie dieses öfters der Fehler beim Berlinerblau ist.

Laab zu machen.

Eine der beßten Bereitungsarten des Laabs ist folgende: Es wird ein Kälbermagen sauber ausgewaschen, die darin befindlichen Klöschen geronnener Milch werden ausgelesen, die Haare davon ausgeklaubet, und das Geronnene recht rein ausgewaschen. Hierauf wird der Magen eingesalzen, und man läßt ihn drey Tage im Salze liegen. Alsdann siedet man fünf bis sechs Eyer hart, hacket sie klein, und menget sie mit vorgedachten Milchklöschen untereinander, füllet es zusammen in den eingesalzenen Magen, hängt diesen drey Wochen lang in Rauch, und hernach, wie etwa sonst ein geräuchertes Fleisch, an die Luft, damit er nicht stinkend werde. Zum Gebrauch schneidet man ein wenig davon in einen Löffel voll Milch, und gießt solches in andere Milch, die man laaben will.

Eine gute schwarze Farbe, die Säcke und dergleichen damit zu zeichnen.

Kühnruß und Leinöl, wohl unter einander gerührt, auch ein wenig Silberglätte und ein klein wenig Salz dazu gethan, und alles fein zart gerieben.

Tusche zu machen.

Man reibt Schwarz von Elfenbein, Pfirsichkernen, oder Lampenruß fein, macht es mit Fischleim zu einem Teig, bringt es in messingene oder blecherne Formen, die man mit Mandelöl bestrichen hat, und läßt ihn langsam trocknen.

Folgende Kompoſizion giebt eine Farbe, die der chinesischen Tusche ziemlich gleich kommt, und in gleicher Absicht sehr gut zu gebrauchen ist. Man kocht sechs Unzen Hausenblasen in zwölf Unzen Wasser zu einem Leim; ferner löset man einen Liquirizienſaft in einer hinlänglichen Menge Wasser auf, und filtrirt die Auflösung, um sie von dem sich zu Boden gesetzten gelben Mehle zu befreyen. Diese Auflösung reibt man mit einer Unze Elfenbeinschwarz ab, setzt den

hei-

heißen Leim dazu, rühret alles wohl untereinander, und dampfet es bey einer gelinden Hitze zu einem dicken Teig ab. Diesen Teig gießt man in eine mit Fett bestrichene Form, und läßt ihn austrocknen. Wenn man statt des Elfenbeinschwarz, Lampenschwarz nimmt, so muß man noch einmal so viel Liquirizienſaft zusetzen, und die Mischung beym Abdampfen beständig umrühren, sonst sondern sich das Schwarz und der Liquiriziensaft von einander ab. Solche regelmäßige harte Täfelchen, aus welchen die chinesische Tusche bestehet, kann man inzwischen schwerlich zuwege bringen. So wie die Farbe in der Form eintrocknet, bekommt sie längs der Mitte eine Furche, die sich mit dem Messer nicht eben scheiden läßt, indem der Schnitt allezeit löcherig und blättrig ausfällt. Diese Art Tusche ist kohlschwarz und neigt sich, ungeachtet des Uebermaßes des Liquiriziensaftes, beim Verwaschen nicht im mindesten ins Braune, welches jedoch kein Fehler wäre. Sie läßt sich aber sehr leicht mit dem Pinsel aufreiben, schmutzet auf dem Papier, wenn sie trocken ist, nicht ab, giebt stark aus, und läßt sich so gut, als die chinesische Tusche verwaschen.

Ende des zweyten Bandes.

EIGENTHUM DER STADT AUGSBURG

H

Handbuch

2

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Handbuch zum Nutzen & Vergnügen des Bürgerstandes überhaupt, und insbesondern für Professionisten, Künstler & Kunstliebhaber ...

Bd.: 2

Wien (1795)

Augsburg, Staats- und Stadtbibliothek -- H 972 -2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11251722-0
VD18 11297719-004